



FQ215

Four micro-ondes

Consignes d'installation et d'utilisation



Ce manuel est en papier recyclé à 100%.

Un monde de possibilités

FRANÇAIS

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.
Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente,
enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/register

SAMSUNG







utilisation du manuel d'utilisation

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.

Avertissement ; Risque d'incendie

Avertissement ; Electricité

Interdit.

NE PAS démonter.

Débranchez la prise murale.

Contactez le service d'assistance technique.

Important

Avertissement ; Surface chaude

Avertissement ; Matière explosive

NE PAS toucher.

Suivez scrupuleusement les consignes.

Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Remarque





consignes de sécurité importantes

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction micro-ondes uniquement)

- **AVERTISSEMENT :** si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.
- **AVERTISSEMENT :** il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.
- **AVERTISSEMENT :** les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.
- **AVERTISSEMENT :** Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.







- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- **AVERTISSEMENT :** Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.
- **AVERTISSEMENT :** avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
- Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.
- L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).
- Cet appareil n’est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d’utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l’appareil sans la surveillance d’un adulte.







- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT :** les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.
- Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.
- Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
- L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction du four uniquement) - En option

- **AVERTISSEMENT :** en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
- **AVERTISSEMENT :** afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.







AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.
Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.
Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.
Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.





CONSIGNES D'INSTALLATION DU FOUR À MICRO-ONDES

Général

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique 230 V CA - 50 Hz
Puissance consommée :3150 W
Dimensions (l x h x p) : 596 x 460 x 520 mm
Cet appareil est conforme aux réglementations de l'UE.

Mise au rebut de l'emballage et de l'appareil

L'emballage est recyclable.
Il peut être composé des matériaux suivants :
- carton ;
- film de polyéthylène (PE) ;
- Polystyrène sans CFC (mousse rigide de polystyrène).

Veuillez mettre ces matériaux au rebut de manière responsable et conformément à la législation.

Les autorités sauront vous fournir des renseignements sur le mode de mise au rebut convenable des appareils domestiques.

Consignes de sécurité

Cet appareil ne doit être branché que par un technicien qualifié.

Le four combi-vapeur N'EST PAS conçu pour un usage commercial. Il ne doit être utilisé que pour faire cuire des aliments dans un cadre privé.

Cet appareil est très chaud pendant et après l'utilisation. Soyez vigilant en présence de jeunes enfants.

Raccordement électrique

Le réseau domestique auquel l'appareil est raccordé doit être conforme aux règlements locaux et nationaux.

Si vous souhaitez établir une connexion fixe, assurez-vous que la ligne d'alimentation est équipée d'un espace de contact d'au moins 3 mm.

Les éléments de la cuisine en contact avec le four doivent résister à une chaleur allant jusqu'à 100 ºC.

Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas de dommages causes par la chaleur.







Fig. 1

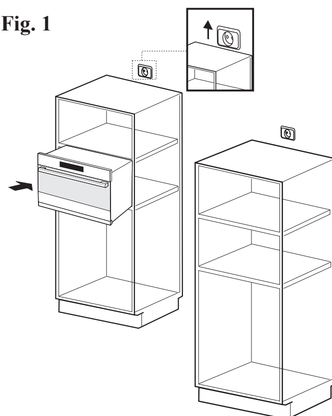


Fig. 2

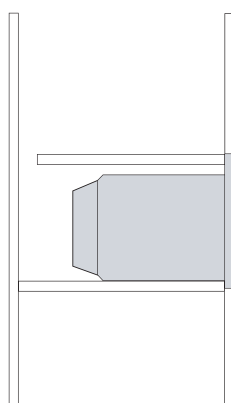


Fig. 3

Fig. 3,1

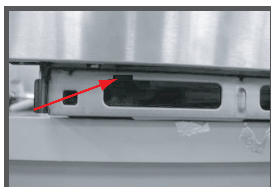


Fig. 3.2

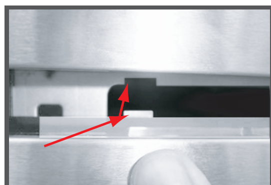


Fig. 3,3



Fig. 3,4



Fig. 4

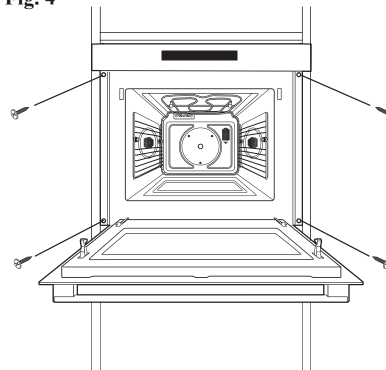


Fig. 5

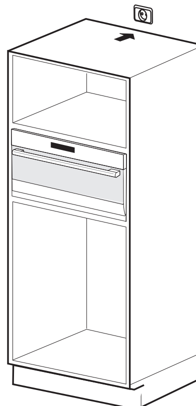








Fig. 1 Insérez partiellement le four micro-ondes dans la cavité. Raccordez le câble de branchement à la source d'alimentation.

Fig. 2 Insérez complètement le four micro-ondes dans la cavité.

Fig. 3 Fig. 3.1 Vous verrez des découpes restangulaires.

Fig. 3.2 Alignez les crochets du DECO sur ces découpes.

Fig. 3.3 Inclinez le DECO pour insérer les crochets dans les découpes rectangulaires.

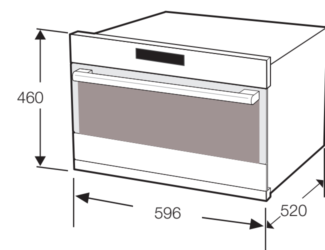
Fig. 3.4 Faites redescendre légèrement l'appareil pour terminer l'assemblage.

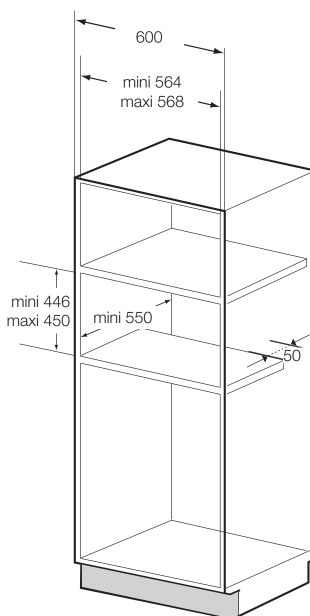
Fig. 4 Fixez le four micro-ondes à l'aide des quatre vis (4 x 20 mm) fournies.

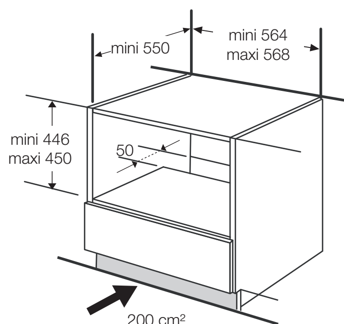
Fig. 5 Effectuez le branchement électrique. Vériffez que l'appareil fonctionne.











NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage (Modèle à plateau tournant uniquement)

☛ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

☛ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.

2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces





intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.

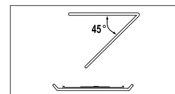
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable pour éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °. (Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)



RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.







- Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.
  Pourquoi ? La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.
- Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.
- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

AVERTISSEMENT				
Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✓	✓	✓	✓
Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓





N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre	✓	✓		
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓
Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✓	✓	✓	✓



ATTENTION				
Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
N’utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓	✓
Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓	
Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d’éviter toute brûlure accidentelle.			✓	
Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✓	
Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✓	
Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓			✓
Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓		✓	
Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓	





CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES. (FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformée)

(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)

(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

(a) une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).

(b) un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.



LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D’ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d’un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.





sommaire

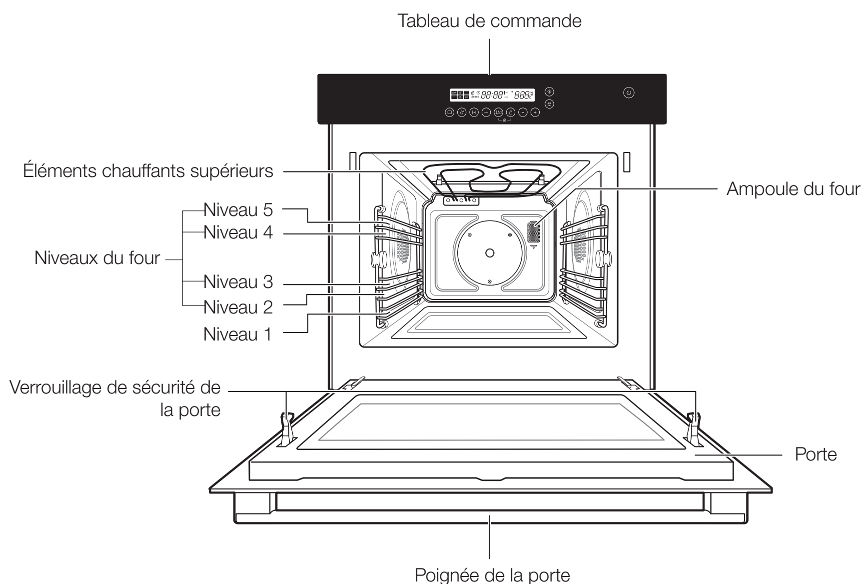






fonctions du four

FONCTIONS DU FOUR



 **Remarque**

- Les différents niveaux sont numérotés en partant du bas.
- Les niveaux 4 et 5 servent essentiellement à la fonction Gril.
- La hauteur Micro-ondes est principalement utilisée pour la fonction Micro-ondes.
- Reportez-vous aux guides fournis dans ce manuel pour déterminer les niveaux de cuisson adaptés à vos plats.

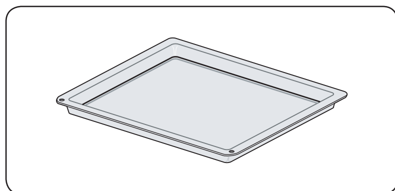




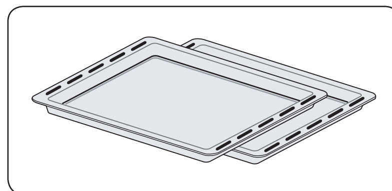


ACCESSOIRES

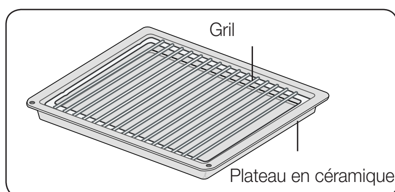
Les accessoires suivants sont fournis avec le four micro-ondes :



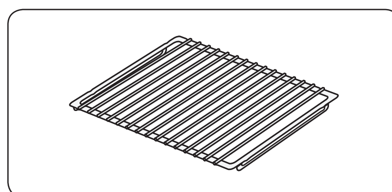
1 Plateau en céramique
(pour le mode Micro-ondes)



2 Deux plaques à pâtisserie
(NE PAS utiliser avec le mode Micro-ondes)



3 Gril pour plateau en céramique
(pour les modes Menu rapide et Gril)



4 Grille du four
(NE PAS utiliser en mode Micro-ondes)



Remarque

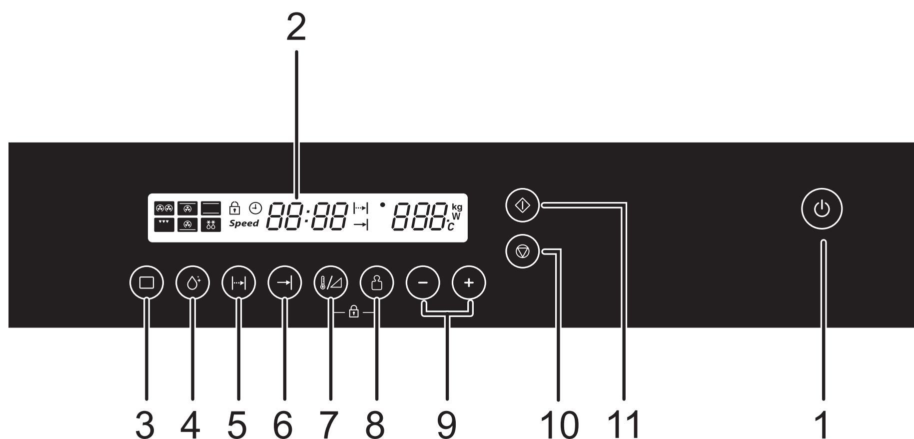
Reportez-vous aux guides de cuisson fournis dans ce manuel pour déterminer les accessoires adaptés à vos plats.







TABLEAU DE COMMANDES



1. BOUTON ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
2. ÉCRAN
3. BOUTON FONCTION DE CUISSON
4. BOUTON STEAM CLEAN (NETTOYAGE VAPEUR)
5. BOUTON TEMPS DE CUISSON
6. BOUTON DÉPART DE CUISSON
7. BOUTON TEMPÉRATURE/PUISSANCE
8. BOUTON POIDS
9. BOUTON RÉGLAGE
10. BOUTON ARRÊT/ANNULATION
11. BOUTON DÉPART



Bouton Économie d'énergie

- Lorsque vous appuyez sur ce bouton, les voyants du four s'éteignent et toutes les fonctions sont désactivées, à l'exception du bouton Économie d'énergie.
- Si vous appuyez à nouveau sur le bouton, les voyants se rallument et les fonctions sont réactivées.
- Si aucun bouton n'est actionné pendant 5 minutes, le mode Économie d'énergie s'enclenche.



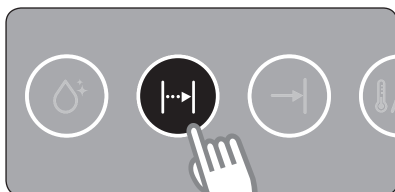


RÉGLAGE DE L'HORLOGE

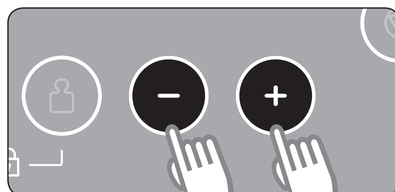
Lors de la première mise sous tension, utilisez l'appareil après avoir réglé l'heure.
Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, l'ÉCRAN d'affichage s'allume.
Au bout de trois secondes, le symbole **TEMPS DE CUISSON** et les chiffres « 12:00 » se mettent à clignoter.



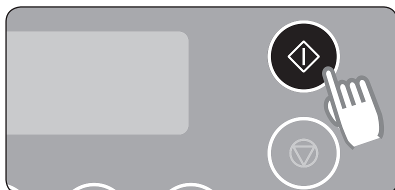
Fonction d'économie d'énergie automatique
Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et Clock (Horloge) s'affiche après 25 minutes.
Le voyant OVEN (FOUR) s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.



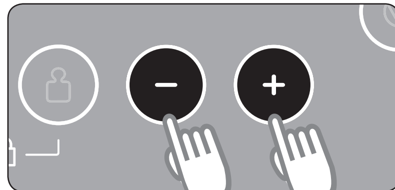
1 Appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON**. Les chiffres « 12 » se mettent à clignoter.



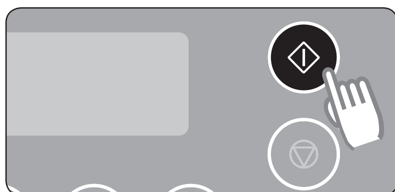
2 Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** pou régler les heures.



3 Appuyez à nouveau sur le bouton **DÉPART**. Les chiffres « 00 » commencent à clignoter.



4 Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** pour régler les minutes.



5 Appuyez à nouveau sur le bouton **DÉPART**. L'horloge se règle automatiquement dans les 5 secondes.







utilisation du four

TYPES DE CUISSON

Le tableau suivant répertorie les différents modes et réglages disponibles sur votre four. Pour déterminer le mode et le réglage adaptés à votre plat, reportez-vous aux pages ci-dessous.

Mode Four

Le tableau suivant indique les différents modes et réglages du four. Utilisez les tableaux du guide pour savoir comment vous servir des différents modes de cuisson.

Mode	Description
	Réglage de la double convection La cuisson des aliments est effectuée par l'air chaud provenant des parois gauche et droite du four. Ce mode garantit une cuisson uniforme de vos plats ; il est particulièrement conseillé pour les pâtisseries.
	Réglage Convection + Chaleur par le haut Ce mode utilise la puissance de l'air chaud et de l'élément chauffant supérieur pour gratiner ou faire dorer vos plats. Il est particulièrement recommandé pour la cuisson des viandes.
	Réglage de la cuisson traditionnelle La chaleur est émise par les éléments supérieur et inférieur du four. Ce réglage est adapté à la cuisson et au rôtissage de vos aliments.
	Réglage du gril Les aliments sont cuits à l'aide de l'élément chauffant supérieur.
	Réglage Convection + Chaleur par le bas Ce mode utilise la puissance de l'air chaud et de l'élément chauffant inférieur pour donner de la croustillance à vos plats.





Mode Menu Rapide

Mode	Description
SPEED	Vous disposez de douze programmes rapides pour faire cuire ou rôtir vos plats préférés. Le temps de cuisson et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments pour démarrer la cuisson.

Mode Décongélation Rapide

Mode	Description
	Choisissez entre cinq réglages pré-programmés pour la décongélation rapide par micro-ondes. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments pour démarrer la décongélation.

Mode Micro-ondes

Mode	Description
	L'appareil fait appel à l'énergie micro-ondes pour faire cuire ou décongeler vos plats. Il permet une cuisson efficace et rapide qui ne modifie pas la couleur ou la forme des aliments. La puissance et le temps de cuisson sont réglés manuellement afin de s'adapter à tous les aliments.



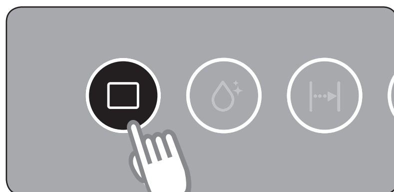




UTILISATION DU MODE FOUR

Cinq réglages sont disponibles pour ce mode. Vérifiez les guides de cuisson aux pages 19 à 23 de ce manuel afin de déterminer le réglage approprié.

Réglage du Mode Four



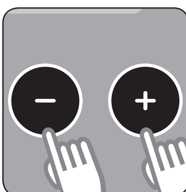
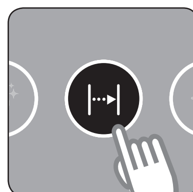
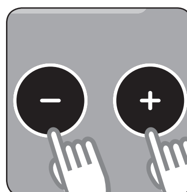
1 Appuyez sur le bouton **FONCTION DE CUISSON** et sélectionnez le mode.

	Double convection	180 °C
	Convection + Chaleur par le haut	180 °C
	Cuisson traditionnelle	200 °C
	Gril	220 °C
	Convection + Chaleur par le bas	180 °C



Remarque

Les éléments chauffants de convection et de gril se mettent en marche et s'arrêtent en permanence afin de réguler la température.

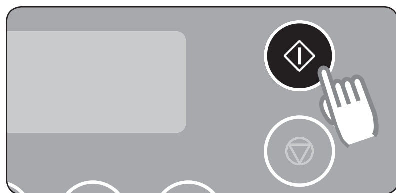
2 Pour modifier la température, appuyez sur le bouton **TEMPÉRATURE/PUISSANCE** puis sur le bouton **RÉGLAGE**.

3 Pour définir un temps de cuisson, appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** puis sur le bouton **RÉGLAGE**.









4 Appuyez sur le bouton **DÉPART**.
► Le voyant TEMPÉRATURE s’allume, puis clignote une fois la température atteinte.



Remarque

1) Pendant la cuisson, vous pouvez modifier le réglage du **TEMPS DE CUISSON** et de la **TEMPÉRATURE**.
2) Selon les réglages du mode Four, la résistance de convection et les éléments chauffants supérieur et inférieur se mettent en marche et s'arrêtent tout au long de la cuisson afin de réguler la température.
3) Pendant la cuisson, la température intérieure s’affiche lorsque vous appuyez simultanément sur **TEMPÉRATURE/PUISSANCE**.



Important

Lorsque vous utilisez le mode Four, assurez-vous que les plats en verre supportent des températures comprises entre 40 et 250 °C.

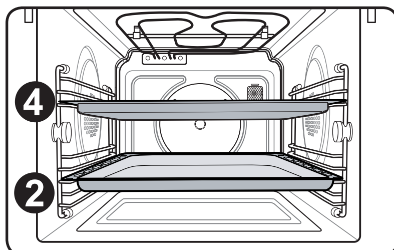






Réglage de la double convection ( )

La cuisson des aliments est effectuée par l'air chaud provenant des parois gauche et droite du four. Ce mode garantit une cuisson uniforme de vos plats ; il est particulièrement conseillé pour les pâtisseries.



Lorsque vous utilisez deux plaques à pâtisserie en même temps, positionnez la première au niveau 2 et la deuxième au niveau 4.

UTILISATION DU FOUR

* Assurez-vous que les plats en verre sont adaptés à des températures comprises entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Respectez les températures et temps de cuisson figurant dans le tableau.
Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Double convection.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Température (°C)	Accessoire	Durée (h)
Gâteau aux noisettes Moule carré	2	160-170	Grille de cuisson	1:00-1:10
Gâteau au citron Moule rond ou sphérique	2	150-160	Grille de cuisson	0:50-1:00
Biscuit de Savoie	3	150-160	Grille de cuisson	0:35-0:45
Pâte pour flan aux fruits	3	150-170	Grille de cuisson	0:25-0:35
Streusel (pâte levée)	3	150-170	Plaque à pâtisserie	0:30-0:40
Croissants	3	170-180	Plaque à pâtisserie	0:10-0:15
Petits pains	2	180-190	Plaque à pâtisserie	0:10-0:15
Cookies	3 / 4	160-180	Deux plaques à pâtisserie	0:10-0:20



Remarque

Il est recommandé d'effectuer un préchauffage.

FQ215G002_XEF_DE68-03869G_FR.indb 19

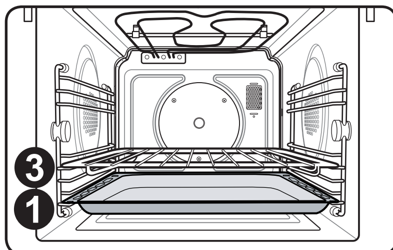


05/02/2013 20:12:27

Réglage Convection + Chaleur par le haut ( )

Ce mode utilise la puissance de l'air chaud et de l'élément chauffant supérieur pour gratiner ou faire dorer vos plats. Ce réglage est particulièrement recommandé pour la cuisson des viandes.



Lorsque vous faites cuire une viande, placez la grille au niveau ❸ et la plaque à pâtisserie au niveau ❶ pour récupérer le jus de cuisson.

* Assurez-vous que les plats en verre sont adaptés à des températures comprises entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Respectez les températures et temps de cuisson figurant dans le tableau.
Il est recommandé de préchauffer le four à l'aide du mode Convection + Chaleur par le haut.
Placez la viande sur la grille du four, suivez les conseils relatifs au positionnement de cette dernière et insérez la plaque à pâtisserie au niveau 1 afin de récupérer le jus de cuisson.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Température (°C)	Accessoire	Durée (h)
Rôti de bœuf/Moyen (1 kg)	3 / 1	170-190	Grille de cuisson / Plaque à pâtisserie	1:00-1:30
Rôti de porc (épaule) 1 kg	3 / 1	180-200	Grille de cuisson / Plaque à pâtisserie	1:30-2:00
Rôti/Gigot d'agneau (0,8 kg)	2 / 1	190-210	Grille de cuisson / Plaque à pâtisserie	0:50-1:20
Poulet (entier) Poulet 1 kg	3 / 1	170-190	Grille de cuisson / Plaque à pâtisserie	0:50-1:10
2 truites entières (0,5 kg)	4/1	170-180	Grille de cuisson / Plaque à pâtisserie	0:30-0:40
Magret de canard (0,3 kg)	4/1	180-200	Grille de cuisson / Plaque à pâtisserie	0:25-0:35



Remarque

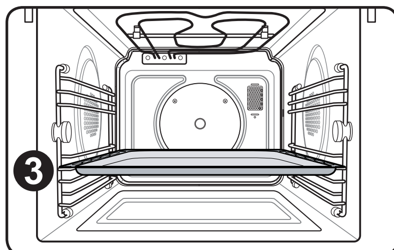
Il est recommandé d'effectuer un préchauffage.





Réglage de la cuisson traditionnelle ( )

La chaleur est émise par les éléments supérieur et inférieur du four. Ce réglage est adapté à la cuisson et au rôtissage de vos aliments.



La plaque à pâtisserie et la grille de cuisson sont généralement positionnés au niveau ❸.

* Assurez-vous que les plats en verre sont adaptés à des températures comprises entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Respectez les températures et temps de cuisson figurant dans le tableau.
Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Cuisson traditionnelle.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Température (°C)	Accessoire	Durée (h)
Lasagnes	3	200-220	Grille de cuisson	0:25-0:35
Gratin de légumes	3	180-200	Grille de cuisson	0:20-0:30
Gratin de pommes de terre	3	180-200	Grille de cuisson	0:25-0:35
Baguettes garnies (façon pizza)	3	160-180	Plaque à pâtisserie	0:10-0:15
Frites au four	3	200-220	Plaque à pâtisserie	0:15-0:20
Gâteau marbré	3	180-200	Grille de cuisson	0:50-1:10
Muffins	3	180-200	Grille de cuisson	0:10-0:15
Cookies	4	180-200	Plaque à pâtisserie	0:08-0:15


Remarque

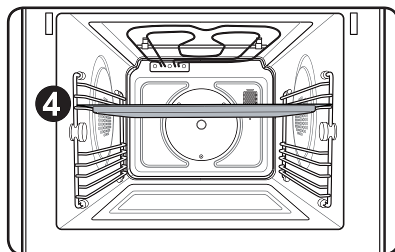
Il est recommandé d'effectuer un préchauffage.





Réglage du gril (▾▾▾)

Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieurs.



Pour les grillades, un plateau en céramique équipé d'un gril est généralement placé sur le niveau 4.

* Assurez-vous que les plats en verre sont adaptés à des températures comprises entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Respectez les températures et temps de cuisson figurant dans le tableau.
Réglez la température sur 220 °C, préchauffez pendant 3 minutes.

Type d'aliment	Niveau de la grille	1Temps pour le 1er côté (min)	2Temps pour le 2ème côté (min)	Accessoire
Brochettes kebab	4	8-10	6-8	Gril du plateau en céramique
Escalopes de porc	4	7-9	5-7	Gril du plateau en céramique
Saucisses	4	4-6	3-5	Plaque à pâtisserie
Morceaux de poulet	4	10-15	8-10	Gril du plateau en céramique
Steaks de saumon	4	8-12	6-10	Gril du plateau en céramique
Légumes en tranches	5	5-7	3-5	Plaque à pâtisserie
Toast	5	2-3	1-2	Grille de cuisson
Toasts au fromage	5	4-5	-	Grille de cuisson


Remarque

La température recommandée pour les grillades est de 220 °C.
Il est recommandé d’effectuer un préchauffage de trois minutes.

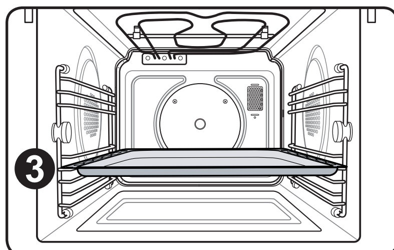






Réglage Convection + Chaleur par le bas ( )

L'air chaud et l'élément chauffant du bas se combinent pour faire réchauffer les aliments. Ce mode de cuisson est conseillé pour donner du croustillant à vos plats.



La plaque à pâtisserie et la grille de cuisson sont généralement positionnés au niveau ❸.

UTILISATION DU FOUR

* Assurez-vous que les plats en verre sont adaptés à des températures comprises entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Respectez les températures et temps de cuisson figurant dans le tableau.
Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Double convection.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Température (°C)	Accessoire	Durée (h)
Pizza fraîche	3	180-200	Plaque à pâtisserie	15-25
Quiche/Tourte pré-cuite surgelée	2	180-200	Grille de cuisson	10-15
Pizza surgelée à pâte levée	2	180-200	Plaque à pâtisserie	15-20
Pizza surgelée	3	200-220	Grille de cuisson	10-15
Pizza réfrigérée	3	180-220	Plaque à pâtisserie	8-15
Pâte feuilletée surgelée aux fruits	2	180-200	Plaque à pâtisserie	10-15



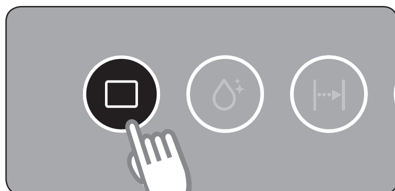
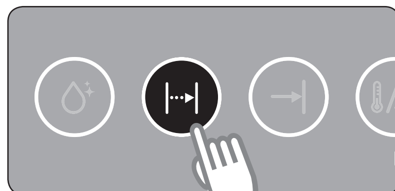
Remarque

Il est recommandé d'effectuer un préchauffage.





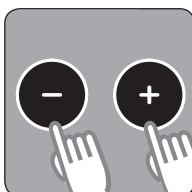
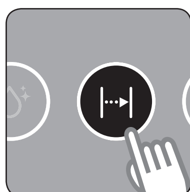
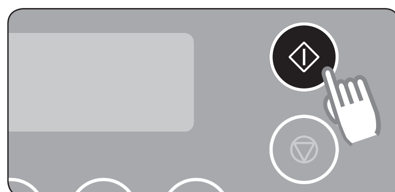
RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

1 Appuyez sur le bouton **FONCTION DE CUISSON** pour choisir la fonction de votre choix.

Remarque : Si vous ne saisissez aucune instruction sur le tableau de commande pendant 5 secondes, la touche de départ clignote.

2 Appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON**.

3 Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** et le bouton **TEMPS DE CUISSON**.

1) Au bout de 5 secondes, le réglage du temps de cuisson se désactive automatiquement et le bouton **DÉPART** clignote.

2) Appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** pour mettre fin au réglage du temps de cuisson.

4 Appuyez sur le bouton **DÉPART** ; le four démarre immédiatement.

5 Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore retentit et le four s’arrête.



Remarque

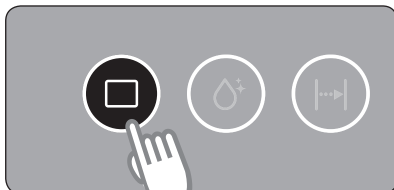
Fonction Plus/Moins Pendant la cuisson, vous pouvez régler le temps de cuisson pré-réglé à l’aide du bouton **COMMANDE** afin d’améliorer la qualité de la cuisson.





FONCTION DE RÉSERVATION DU TEMPS DE CUISSON

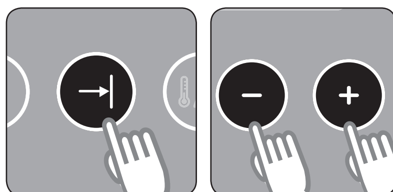
Exemple : Heure actuelle : 12:00.
Temps de cuisson : 2:00 si vous souhaitez que la cuisson démarre à 18:00

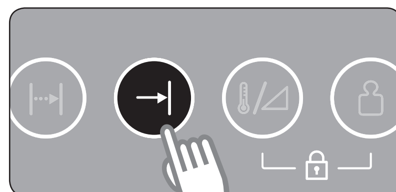




1 Appuyez sur le bouton **FONCTION DE CUISSON** pour choisir la fonction de votre choix.

2 Appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** et saisissez le temps souhaité. (2:00)





3 Appuyez sur le bouton **HEURE DE DÉBUT**.

► Saisissez l'heure de DÉBUT de cuisson souhaitée. (18:00)

4 Appuyez sur le bouton **HEURE DE DÉBUT**.

► Le four se met en marche automatiquement à l'heure réservée (18:00).

► L'heure de début de la cuisson s'affiche au début de la cuisson.



Remarque

- L'heure de fin de cuisson s'affiche lorsque la réservation est terminée.
- Il est possible de modifier le temps de cuisson et l'heure de début de cuisson avant l'heure réservée.

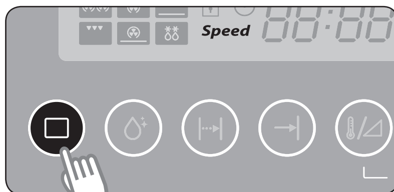




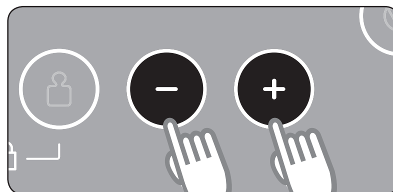
UTILISATION DU MODE MENU RAPIDE

Le mode Menu rapide vous permet de choisir entre douze réglages pré-programmés afin de faire cuire ou rôtir vos aliments préférés en toute simplicité. Le temps de cuisson et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner l'un des douze réglages et de régler le poids correspondant aux aliments pour démarrer la cuisson.

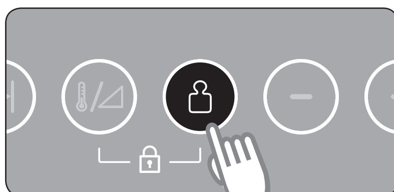
Réglage du mode Menu rapide



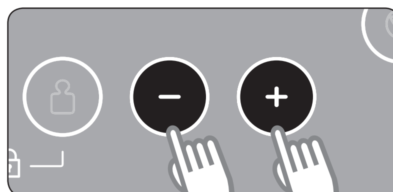
1 Appuyez sur le bouton **FONCTION DE CUISSON** et sélectionnez le mode Menu rapide.



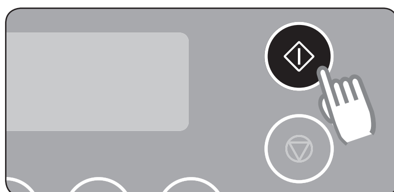
2 Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** pour choisir le réglage Menu rapide souhaité. Reportez-vous au tableau figurant aux pages 27 et 28 pour obtenir une description des 12 réglages du menu rapide.



3 Appuyez sur le bouton **POIDS** pour modifier le poids.



4 Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** pour choisir le poids souhaité.



5 Appuyez sur le bouton **DÉPART**.

 **Remarque**

- Certains des menus rapides sont continus. D'autres nécessitent de retourner les aliments ; dans ce cas, le four émet un signal sonore pour vous en avertir.
- La température du four réglée pendant le fonctionnement du menu rapide s'affiche.
- La température et la durée ne peuvent pas être modifiées pendant la cuisson.





Guide relatif aux réglages du Menu rapide automatique

Le tableau ci-dessous répertorie les 12 programmes automatiques permettant une cuisson et un rôtissage rapides.
Il fournit les quantités, les temps de repos et des recommandations appropriées.
Ces programmes automatiques contiennent des modes de cuisson spéciaux mis au point pour vous simplifier la tâche.

N°	Type d'aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
1	Pizza surgelée	0,1-0,2 0,2-0,3 0,3-0,4 0,4-0,5	Gril du plateau en céramique	4	Placez la pizza surgelée au milieu du gril du plateau en céramique.
2	Frites au four surgelées	0,2-0,4 0,4-0,6 0,6-0,8	Plaque à pâtisserie	3	Répartissez uniformément les frites sur la plaque à pâtisserie en métal.
3	Croquettes surgelées	0,4-0,5 0,5-0,6 0,6-0,7 0,7-0,8	Gril du plateau en céramique	4	Placez uniformément les croquettes de pommes de terre surgelées sur le gril du plateau en céramique.
4	Lasagnes surgelées	0,3-0,4 0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Plateau en céramique	3	Placez les lasagnes surgelées dans un plat en Pyrex ou en céramique approprié. Laissez reposer 3 à 4 minutes après le réchauffage.
5	Gratin de poisson	0,3-0,4 0,5-0,6 0,7-0,8	Plateau en céramique	3	Placez le gratin de poisson surgelé dans un plat en Pyrex ou en céramique approprié. Laissez reposer 3 à 4 minutes après la cuisson.
6	Morceaux de poulet	0,2-0,4 0,4-0,6 0,6-0,8 0,8-1,0	Gril du plateau en céramique	4	Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet réfrigérés et ajoutez des épices. Placez-les sur le gril du plateau en céramique, côté peau vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 minutes après la cuisson
7	Poulet entier	0,8-0,9 1,0-1,1 1,2-1,3 1,4-1,5	Gril du plateau en céramique	3	Badigeonnez d'huile et épicez le poulet réfrigéré, puis placez-le côté poitrine vers le bas sur le gril du plateau en céramique. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson
8	Biftecks	0,3-0,6 0,6-0,8	Gril du plateau en céramique	4	Placez les biftecks côte à côte au centre de la grille du plateau en céramique.

UTILISATION DU FOUR







N°	Type d'aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
9	Rôti de bœuf	0,7-0,8 0,9-1,0 1,1-1,2 1,3 -1,5	Gril du plateau en céramique	3	Faites mariner le rôti de bœuf et placez-le sur le plateau en céramique, côté gras vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit. Après cuisson, recouvrez de papier aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes.
10	Pommes de terre au four	0,2-0,4 0,4-0,6 0,6-0,8 0,8-1,0	Gril du plateau en céramique	4	Lavez les pommes de terre et percez-les à l'aide d'une fourchette. Placez les pommes de terre (200 à 250 g chacune) côte à côte sur le gril du plateau en céramique. Laissez reposer 3 à 5 minutes après la cuisson
11	Pâtisseries	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Plateau en céramique	3	Placez la pâte dans un plat rond en Pyrex de taille appropriée. Ce programme est adapté à la cuisson des gâteaux marbrés, des gâteaux au citron et des gâteaux aux noisettes.
12	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Grille de cuisson	3	Placez la pâte dans un plat à muffins métallique (12 compartiments). Placez le plat sur la grille de cuisson. Pour des muffins de 45 g, sélectionnez une plage de 0,5 à 0,6 kg ; pour des muffins de 65 g, préférez une plage de 0,7 à 0,8 kg.



Important

La plupart des réglages du mode Menu rapide utilisent les micro-ondes pour cuire les aliments. En conséquence, les instructions relatives aux récipients et les autres consignes de sécurité concernant les micro-ondes doivent impérativement être respectées lorsque vous utilisez ce mode.



Avertissement

En raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

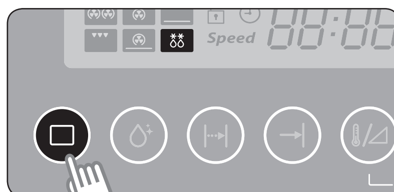


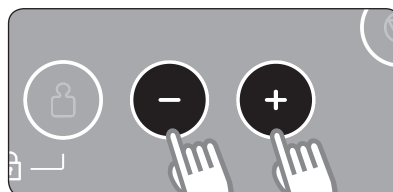


UTILISATION DU MODE DÉCONGÉLATION RAPIDE

Réglage du mode Décongélation rapide

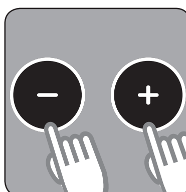
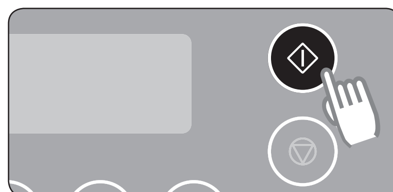
La décongélation par micro-ondes propose cinq programmations différentes. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le réglage et le poids des aliments pour démarrer la décongélation.
Ouvrez la porte. Placez les aliments surgelés au centre du plateau en céramique Celui-ci doit être placé au niveau 1. Fermez la porte.





1 Appuyez sur le bouton **FONCTION DE CUISSON** et choisissez le mode Décongélation rapide (⁂).

2 Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** pour choisir le type d'aliment. (Reportez-vous au tableau décrivant les 5 modes de décongélation rapide en page 31).

3 Appuyez sur le bouton **POIDS** et réglez le poids des aliments à l'aide du bouton **RÉGLAGE**.

4 Appuyez sur le bouton **DÉPART** pour démarrer la cuisson.

Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « Fin » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes pendant 3 minutes.

 **Résultat**

- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore retentit à la moitié du temps de décongélation pour vous rappeler de retourner l'aliment.

 **Important**

- N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.
- Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Cuisson/Réchauffage du micro-ondes avec une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre « Cuisson/Réchauffage » de la page 40 pour de plus amples détails.







Guide relatif aux réglages de la décongélation rapide automatique

Le tableau suivant répertorie les programmes de Décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Ces programmes fonctionnent uniquement grâce à l'énergie des micro-ondes. Retirez tout emballage avant de lancer un programme de décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson sur le plateau en céramique.

N°	Type d'aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau de la grille	Temps de repos (min)	Consignes
1	Viande	0,2-2,0	Plateau en céramique	1	20-90	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
2	Volaille	0,2-2,0	Plateau en céramique	1	20-90	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
3	Poisson	0,2-2,0	Plateau en céramique	1	20-60	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4	Pain/ gâteaux	0,1-1,0	Plateau en céramique	1	10-30	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur le plateau en céramique et, si possible, retournez-le dès que le signal sonore retentit (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.
5	Fruits	0,1-1,0	Plateau en céramique	1	5-15	Répartissez uniformément les fruits surgelés sur le plateau en céramique. Ce programme est adapté aux fruits tels que les framboises, les assortiments de baies et les fruits exotiques.



Important

- Le mode Décongélation rapide utilise les micro-ondes pour chauffer les aliments.
- En conséquence, les instructions relatives aux récipients et les autres consignes de sécurité concernant les micro-ondes doivent impérativement être respectées lorsque vous utilisez ce mode.







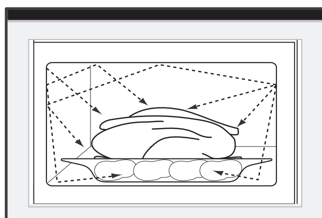
FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- Cuire.

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réparties de manière uniforme au moyen d'un répartiteur. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :

- quantité et densité
- teneur en eau
- température initiale (aliment congelé ou non).

 **Important**

La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four.

Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.

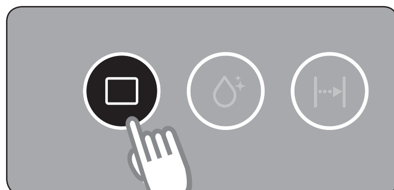




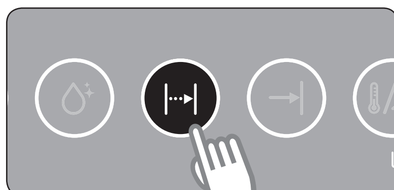
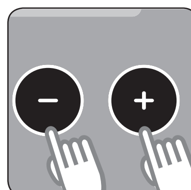
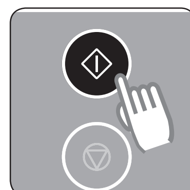
UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Lors de la cuisson, les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments. En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules.
Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

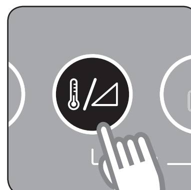
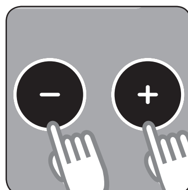
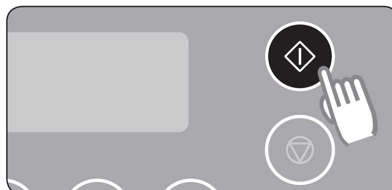
Réglage du mode Micro-ondes



1 Appuyez sur le bouton **FONCTION DE CUISSON**. Le temps et la puissance de cuisson s'affichent à l'écran.

2 Pour modifier le temps de cuisson, appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** puis sur le bouton **RÉGLAGE** pour définir le temps de cuisson souhaité ; une fois ce temps défini, l'icône **DÉPART** se met à clignoter. Si vous ne souhaitez pas modifier la puissance, appuyez sur le bouton **DÉPART** pour lancer la cuisson.

3 Pour modifier la puissance, appuyez sur le bouton **TEMPÉRATURE/ PUISSANCE** puis sur le bouton **RÉGLAGE** pour choisir la puissance souhaitée. Reportez-vous aux guides de cuisson (pages 35 à 41) pour connaître les temps de cuisson et les puissances appropriés.

4 Appuyez sur le bouton **DÉPART** pour lancer la cuisson.







Guide relatif aux puissances de cuisson par micro-ondes

Niveau de puissance	Pourcentage (%)	Puissance émise (W)	Remarque
ÉLEVÉE	100	900	Pour faire chauffer des liquides.
RELATIVEMENT ÉLEVÉE	83	750	Pour faire chauffer et cuire des aliments.
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67	600	Pour faire chauffer et cuire des aliments.
MOYENNE	50	450	Pour faire cuire de la viande et faire chauffer des aliments délicats.
MOYENNEMENT FAIBLE	33	300	
DÉCONGÉLATION	20	180	Pour faire décongeler et cuire en continue.
FAIBLE	11	100	Pour faire décongeler des aliments délicats.

Guide relatif aux récipients pour micro-ondes

Les récipients utilisés pour le mode Micro-ondes doivent laisser passer les micro-ondes afin que celles-ci pénètrent les aliments. Les métaux tels que l'inox, l'aluminium et le cuivre ont pour effet de renvoyer les micro-ondes. Les récipients métalliques ne doivent par conséquent jamais être utilisés. Les récipients présentés comme étant adaptés à la cuisson aux micro-ondes peuvent être utilisés sans danger. Pour obtenir davantage d'informations sur les récipients appropriés, reportez-vous au guide suivant ; placez toujours le plateau en céramique au niveau 1 lorsque vous utilisez le mode Micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes. S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat. Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.







Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✕	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en cristal	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✕	Peuvent créer des arcs électriques.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✕	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✕	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✕	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.



Remarque

« Arc » désigne les étincelles qui peuvent se former dans un four micro-ondes.

 : recommandé

 : à utiliser avec précaution

 : risqué





Guide de cuisson aux micro-ondes

Consignes générales

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique

Cuisson à couvert

Pendant la cuisson, les aliments doivent être couverts, car l’évaporation de l’eau contribue au processus de cuisson. Il existe plusieurs moyens pour couvrir les aliments : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique adapté aux micro-ondes.

Temps de repos

Après la cuisson, il est important de laisser les aliment reposer pendant la durée recommandée afin de permettre à la température de s’homogénéiser à l’intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex équipée d’un couvercle et adaptée à la cuisson aux micro-ondes. Couvrez les aliments pendant la durée de cuisson minimale (reportez-vous au tableau).
Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après.
Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d’aliment	Portion (g)	Puissance (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Épinards	150	600	5-7	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300	600	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300	600	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300	600	7½-8½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300	600	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (à la chinoise)	300	600	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.





Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex équipée d'un couvercle et adaptée à la cuisson aux micro-ondes. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuil.à s.) pour 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée (reportez-vous au tableau). Couvrez les aliments pendant la durée de cuisson minimale (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et après la cuisson.
Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Couvrez les aliments pendant les 3 minutes que dure le temps de repos.

 **Astuce :**

coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux sont petits, plus vite ils cuiront.

 **Remarque**

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Type d'aliment	Portion (g)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 500	3-4 6-7	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250	5-6	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250	4-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 500	4-5 7-8	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250	3-4	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250	3-4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250	3-4	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 250	1-2 2-3	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250	4-5	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250	4-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 500	4-5 7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.





Type d'aliment	Portion (g)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Chou-rave	250	5-6	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex équipée d'un couvercle (Notez que le riz double de volume pendant la cuisson). Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer. Ajoutez du sel ou des herbes et du beurre. Notez qu'il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Portion (g)	Puissance (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 375	900	15-16 17½-18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide
Riz complet (étuvé)	250 375	900	20-21 22-23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide
Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage)	250	900	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250	900	17-18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	900	10-11	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.





Réchauffage

Votre four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments bien plus rapidement qu'un four traditionnel.

Disposition et cuisson à couvert

Evitez de réchauffer des aliments de trop grande taille (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vous sera plus aisé de réchauffer de petits morceaux. Couvrir les aliments pendant la cuisson évite également qu'ils ne se déssèchent.

Puissance

Différentes puissances sont disponibles pour réchauffer les aliments.
En général, pour de grandes quantités d'aliments délicats ou pour des aliments qui cuisent rapidement (tartelettes par exemple), il est préférable d'utiliser une puissance faible.

Mélange

Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir. Il est particulièrement important de remuer les liquides que vous faites chauffer.

Temps de chauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Evitez de trop faire chauffer les aliments. En cas de doute, il est préférable de choisir un temps de cuisson court. Il est ensuite possible de réchauffer les aliments plus longtemps si nécessaire. Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds. Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise. Le temps de repos recommandé est de 2 à 4 minutes après le réchauffage.

Faire réchauffer des liquides

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides. Pour éviter les projections bouillantes et d'éventuelles brûlures, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans la boisson. Remuez le contenu pendant et systématiquement après la cuisson.
Laissez s'écouler un temps de repos d'au moins 20 secondes après avoir éteint le four pour que la température s'homogénéise.





Faire réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé

Soyez extrêmement prudent lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé. Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Il est recommandé de servir les aliments à une température comprise entre 30 et 40 °C.

Lait pour bébé

Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours soigneusement la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.
Il est recommandé de les servir à une température de 37 °C.

Faire décongeler

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cet avantage peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.
La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.
Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.
Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.
Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.
Si la volaille commence à cuire en surface, appuyez sur **ARRÊT/ANNULATION** et laissez reposer pendant 20 minutes avant de reprendre la cuisson.
Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation.
Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment.
Veuillez vous reporter au tableau situé à la page suivante.



Astuce :

les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence pendant vos opérations de congélation et de décongélation des aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.
Les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).





Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Bœuf haché	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Placez la viande dans l'assiette en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7-8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	12-14	15-60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas ou, dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, dans une assiette en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1200 g	28-32		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	6-7	10-25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poisson entier	400 g	11-13		
Fruits				
Baies	300 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient en verre rond et à fond plat de grand diamètre.
Pain				
Petits pains (env. 50 g)	2 parts 4 parts	1-1½ 2½-3	5-20	Placez une feuille de papier absorbant sur l'assiette en céramique et disposez les petits pains (en cercle) ou le pain (à l'horizontale) dessus. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/ Sandwich	250 g 500 g	4-4½ 7-9		







Simple et rapide

Faire fondre du beurre

Placez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique.
Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à une puissance de 900 W.

Faire fondre du chocolat

Placez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à une puissance de 450 W.
Remuez une ou deux fois en cours de cuisson.

Faire fondre du miel cristallisé

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à une puissance de 300 W.

Faire fondre de la gélatine

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W.
Remuez une fois fondue.

Confectionner un glaçage

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) à 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites cuire la préparation sans couvrir dans un bol en Pyrex à une puissance de 900 W jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent (env. 3½ minutes, 4½ minutes). Remuez deux fois en cours de cuisson.

Faire de la confiture

Placez 600 g de fruits (assortiment de baies par exemple) dans un bol en Pyrex de taille appropriée.
Ajoutez 300 g de sucre spécial pour confiture et remuez bien.
Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.
Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour.
Laissez reposer pendant 5 minutes avec le couvercle.

Faire cuire du pudding

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle.
Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

Faire dorer des amandes effilées

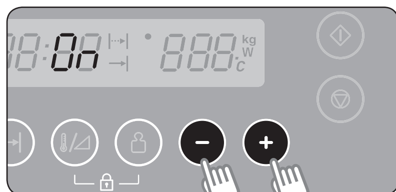
Etalez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.
Faites-les cuire pendant 3½ à 4½ minutes à 600 W et remuez plusieurs fois.
Laissez-les reposer pendant 2 à 3 minutes dans le four.

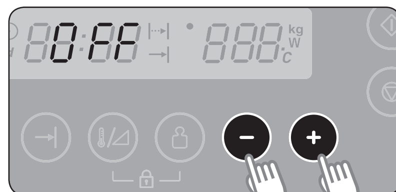




ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le four émet un signal sonore à la fin de la cuisson et le message « Fin » clignote 4 fois sur l'écran d'affichage.





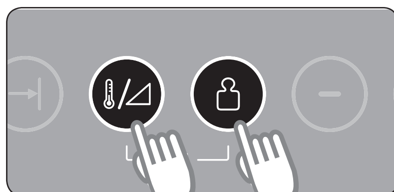
1 Pour désactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons **RÉGLAGE** (−) (+) pendant une seconde.

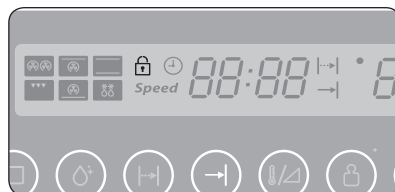
2 Pour activer le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons **RÉGLAGE** (−) (+) pendant une seconde.

SÉCURITÉ ENFANTS

La sécurité enfants du four vous permet de verrouiller le panneau de commande afin d'éviter toute utilisation involontaire du four.

Verrouiller le four

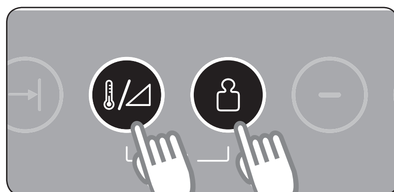




1 Appuyez simultanément sur les boutons **TEMPÉRATURE/ PUISSANCE** et **POIDS** pendant 3 secondes.

2 Le symbole du verrouillage s'affiche à l'écran, ce qui indique que toutes les fonctions sont bloquées.

Déverrouiller le four





1 Appuyez simultanément sur les boutons **TEMPÉRATURE/ PUISSANCE** et **POIDS** pendant 3 secondes.

2 Le symbole de verrouillage disparaît, ce qui indique que les fonctions sont débloquées.



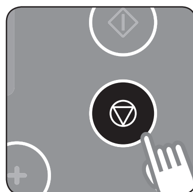
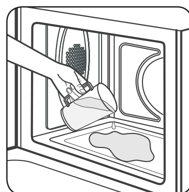
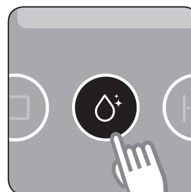
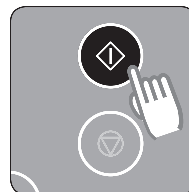




nettoyage et entretien

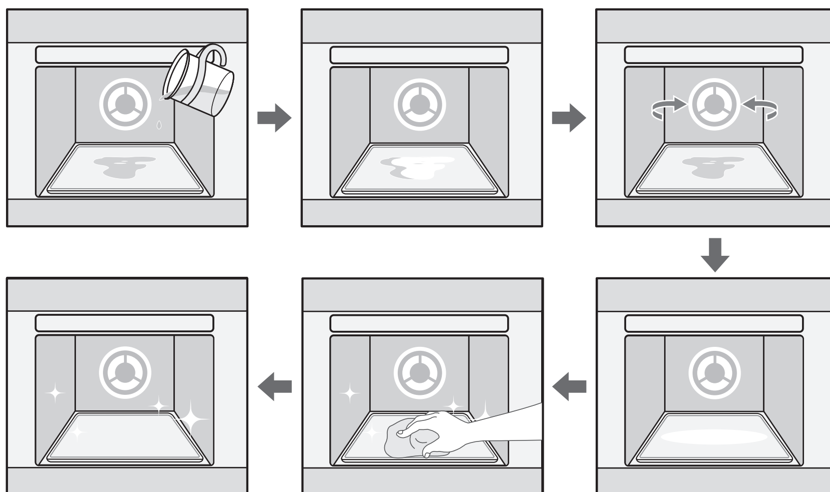
UTILISATION DE LA FONCTION DE NETTOYAGE VAPEUR

La fonction Nettoyage vapeur vous permet de nettoyer votre four en seulement 15 minutes.
La fonction de NETTOYAGE VAPEUR dure trois minutes et demie et le temps de repos onze minutes et demie.

1 Appuyez sur le bouton **ARRÊT/ ANNULER**.
► Versez environ 100 ml d'eau dans le four vide, à même le plancher.

2 Appuyez sur le bouton **NETTOYAGE VAPEUR** puis sur le bouton **DÉPART**.
► Le four s'éteint automatiquement au bout de 15 minutes. Essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.



 **Important**

- N'utilisez cette fonction que lorsque le four est revenu à température ambiante.
- N'utilisez PAS d'eau distillée.
- Pour votre sécurité, NE nettoyez JAMAIS l'appareil à l'aide d'un vaporisateur ou d'un produit nettoyant haute pression.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN







NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Nettoyez régulièrement votre four afin d'éviter toute accumulation de graisses et de résidus alimentaires, en particulier sur les surfaces internes et externes, la porte et les joints de la porte.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Eliminez les éclaboussures ou les taches se trouvant sur les surfaces intérieures à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four vide et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez l'intérieur du four.

 **Important**

- Faites particulièrement attention à ne PAS renverser d'eau dans les orifices d'aération.
- N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- Veillez TOUJOURS à ce que les joints de la porte soient parfaitement propres, ceci afin d'éviter que des particules ne s'y accumulent et empêchent la porte de se fermer correctement.





dépannage et code d'erreur

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Les réparations doivent uniquement être effectuées par un technicien qualifié.

Si le four a besoin d'être réparé, débranchez-le et contactez le service après-vente Samsung le plus proche.

Avant d'appeler, munissez-vous des informations suivantes :

- le numéro du modèle et le numéro de série (figurant à l'arrière du four) ;
- les détails concernant la garantie ;
- une description précise du dysfonctionnement.

Si le four doit être rangé temporairement, choisissez un endroit propre et sec, car la poussière et l'humidité risqueraient de l'endommager.

DÉPANNAGE

Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre four, essayez les solutions proposées ci-dessous. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans que vous n'ayez à téléphoner au service après-vente.

Les aliments ne cuisent pas.

- Vérifiez que la minuterie a été réglée correctement et que vous avez appuyé sur le bouton Départ.
- Fermez bien la porte.
- Vérifiez que vous n'avez pas grillé un fusible ou déclenché le disjoncteur.

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Vérifiez que vous avez sélectionné un temps de cuisson approprié.
- Vérifiez que vous avez sélectionné la puissance appropriée.

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Vérifiez que vous avez utilisé des récipients appropriés sans ornements métalliques.
- Vérifiez qu'aucune fourchette ni aucun ustensile en métal ne soient restés dans le four.
- Si vous utilisez de l'aluminium, assurez-vous qu'il ne soit pas trop proche des parois intérieures.

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène peut en effet survenir lorsque le four fonctionne.
  Pour minimiser ce problème, tâchez d'installer le four loin des téléviseurs, postes de radios ou antennes.





Des interférences électroniques provoquent la réinitialisation de l'ÉCRAN.

- Débranchez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

De la condensation se forme à l'intérieur du four.

- Ce phénomène est normal. Essuyez-la simplement après la cuisson.

Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du four.

- Ce phénomène est normal. Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner pendant trois minutes après l'arrêt du four.

Un flux d'air est détecté autour de la porte et du four.

- Ce phénomène est normal.

Un reflet lumineux apparaît autour de la porte et du four.

- Ce phénomène est normal.

De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

- Ce phénomène est normal.

Un cliquetis se fait entendre lorsque le four fonctionne, en particulier en mode de décongélation.

- Ce phénomène est normal.

CODE D'ERREUR

Code d'erreur	Fonctions générales
E 21	**CAPTEUR TEMP. COUPÉ** Un capteur détecte une température supérieure à 250 °C pendant le fonctionnement / annulation.
E 22	**CAPTEUR TEMP. COURT-CIRCUITÉ** Un capteur détecte une température inférieure à 5 °C pendant le fonctionnement / annulation.
E 24	**PLUS DE 210 °C EN MODE MICRO-ONDES** La température dépasse 210 °C pendant le fonctionnement du micro-ondes (FLAMMES détectées)
E 09	**COMMUTATEUR DU REGISTRE** En cas de dysfonctionnement du REGISTRE, ouverture ou fermeture pendant 2 minutes.







CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Samsung s'efforce sans cesse d'optimiser ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	**FQ215**
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation électrique Puissance maximale Micro-ondes Grille supérieure Elément chauffant inférieur Double convection	 3150 W 1650 W 2800 W 1000 W 3000 W
Puissance de sortie	100 W / 900 W (IEC - 705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Magnétron	OM75P (20)
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P) Extérieures Cavité du four nette	 596 x 460 x 520 mm 429 x 229 x 430 mm
Capacité	42 litres
Poids Net À l'expédition	 37 kg env. 46 kg env.







DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min) aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. € 0,42/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726-7864) only from land line, (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code N°.: DE68-03869G





FQ215

Magnetronoven

Instructie voor installatie en bediening



Deze handleiding is gemaakt van 100 % gerecycled papier.

imagine the possibilities

NEDERLANDS

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product. Voor nog betere service kunt u uw product registreren op

www.samsung.com/register

SAMSUNG







over dit instructieboekje

U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- Veiligheidsmaatregelen
- Geschikte accessoires en kookmaterialen
- Handige kooktips
- Kooktips

LEGENDA VAN SYMBOLEN EN PICTOGRAMMEN


WAARSCHUWING

Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **ernstig persoonlijk letsel of de dood**.


LET OP

Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **licht persoonlijk letsel of schade**.

 Waarschuwing; brandgevaar

 Waarschuwing; heet oppervlak

 Waarschuwing; elektriciteit

 Waarschuwing; explosief materiaal

 NIET proberen.

 NIET aanraken.

 NIET demonteren.

 Volg de aanwijzingen nauwkeurig op.

 Trek de stekker uit het stopcontact.

 Om elektrische schokken te voorkomen, moet het apparaat zijn geaard.

 Neem contact op met het servicecentrum.

 Opmerking

 Belangrijk





belangrijke veiligheidsinstructies

LEES DE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR DEZE VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.

Zorg ervoor dat deze veiligheidsvoorschriften altijd worden opgevolgd.

Controleer voordat u de oven gebruikt of de volgende instructies zijn opgevolgd.

⚠ WAARSCHUWING (Uitsluitend magnetronfunctie)

- **WAARSCHUWING:** als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.
- **WAARSCHUWING:** onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.
- **WAARSCHUWING:** vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- **WAARSCHUWING:** Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of metaal vermogen of met onvoldoende ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen met betrekking tot het veilig gebruiken van het apparaat en zij begrijpen wat de eventuele risico's zijn. Kinderen mogen niet met de machine spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder toezicht worden uitgevoerd door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
- Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.
- Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.







- De magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel en drank. Het drogen van voedsel of kleding en het verhitten van verwarmingsdoeken, slippers, sponzen, vochtige doeken en vergelijkbare voorwerpen kan leiden tot het risico op letsel, ontsteking of brand.
- Als u rook ziet, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.
- **WAARSCHUWING:** Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt.
- **WAARSCHUWING:** de inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moet worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.
- U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.
- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;
- Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen, enzovoort.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.





- Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** vloeistoffen of andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.
- Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.
- Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.
- Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze tien minuten werken met water.
- Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
- Het apparaat moet na de installatie kunnen worden afgesloten van de stroomvoorziening. U kunt het apparaat afsluiten door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

⚠ WAARSCHUWING (Uitsluitend ovenfunctie) - Optioneel

- **WAARSCHUWING:** Wanneer het apparaat in de combistand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.
- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.
- **WAARSCHUWING:** bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- **WAARSCHUWING:** Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.







WAARSCHUWING: Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik.
Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt.
Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of metaal vermogen of met onvoldoende ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen met betrekking tot het veilig gebruiken van het apparaat en zij begrijpen wat de eventuele risico's zijn. Kinderen mogen niet met de machine spelen. Reiniging en onderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.

De temperatuur van toegankelijke oppervlakken is mogelijk hoog als het apparaat in gebruik is.

De deur of het buitenoppervlak kan heet worden als het apparaat in gebruik is.

Bewaar het apparaat en het bijbehorende netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en booglasapparatuur.
Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.







INSTALLATIE-INSTRUCTIES MAGNETRON

Algemeen

Technische gegevens

Stroomtoevoer:	230 V - AC, 50 Hz
Stroomverbruik:	3150 W
Afmetingen (B x H x D):	596 x 460 x 520 mm

Dit apparaat voldoet aan de voorschriften van de EU

Het wegdoen van de verpakking en het apparaat

De verpakking is te recyclen.
De verpakking kan de volgende materialen bevatten:
- karton;
- laag van polyethyleen (PE);
- CFC-vrij polystyreen (hard plastic).

U dient zich op een verantwoordelijke manier en in overeenstemming met de voorschriften van de overheid van deze materialen te ontdoen.

De overheid kan u meer informatie verschaffen over de manier waarop u zich op een verantwoordelijke manier kunt ontdoen van uw huishoudelijke apparaten.

Veiligheid

Dit apparaat dient te worden aangesloten door een gekwalificeerde technicus.
De combistoomoven is NIET bedoeld voor bereidingen in een commerciële omgeving. De oven is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
Tijdens en na het gebruik, zal het apparaat heet zijn. Ga voorzichtig te werk wanneer er kleine kinderen in de buurt zijn.

Elektrische aansluiting

Het hoofdcircuit waarop het apparaat is aangesloten, dient te voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Als u een vaste aansluiting wilt maken, zorg er dan voor dat u een meerpolige schakelaar gebruikt met een minimale contactruimte van 3 mm.

Keukenkastjes die in contact komen met de oven, moeten bestand zijn tegen een temperatuur van maximaal 100 ºC.

Samsung neemt geen verantwoordelijkheid op zich voor schade aan kastjes door hitte.







Fig. 1

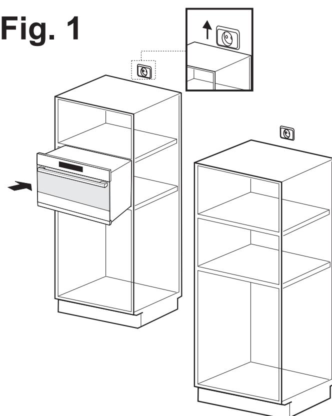


Fig. 2

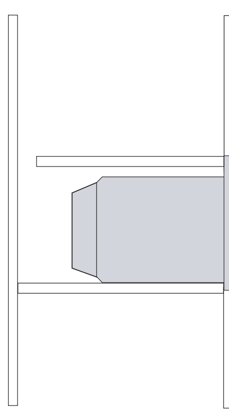


Fig. 3

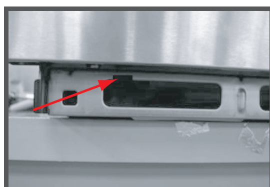


Fig. 3.1

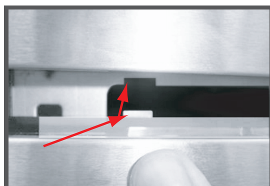


Fig. 3.2



Fig. 3.3



Fig. 3.4

Fig. 4

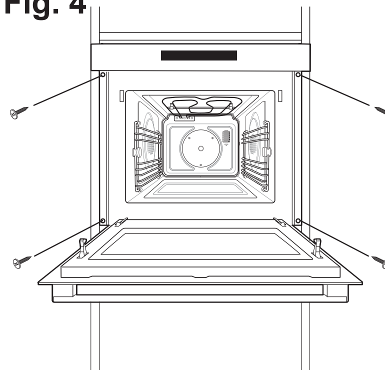
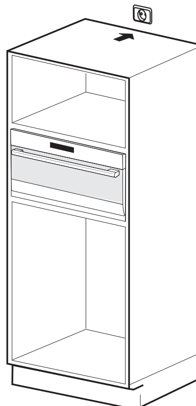


Fig. 5









Afb. 1 Schuif de magnetronoven gedeeltelijk in de uitsparing. Leid de aansluitingskabel naar destroombron.

Afb. 2 Schuif de magnetronoven volledig in de uitsparing.

Afb. 3 Afb. 3.1 Er zijn vierkante uitsparingen.

Afb. 3.2 Lijn de haken van de sierrand uit met de vierkante uitsparingen.

Afb. 3.3 Stop de haken in de vierkante uitsparingen door de sierrand schuin te houden.

Afb. 3.4 Naar beneden duwen om vast te zetten.

Afb. 4 Bevestig de magnetronoven met de vier meegeleverde schroeven (4 x 20 m).

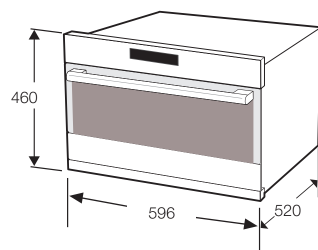
Afb. 5 Maak de elektrische verbinding. Controleer of het apparaat werkt.

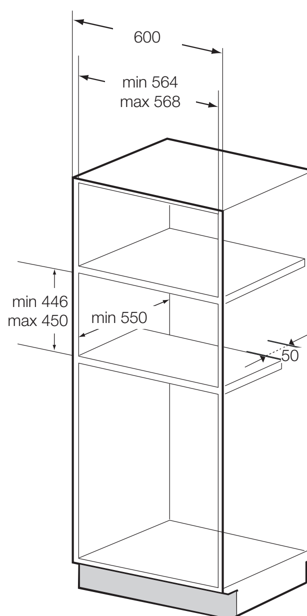


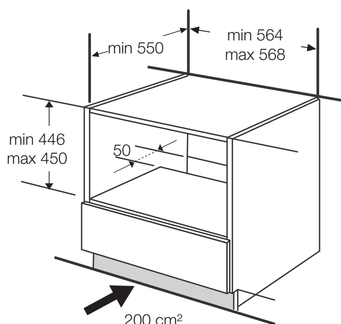










DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

De volgende onderdelen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om vastzetten van vet- en voedselresten te voorkomen:

- binnen- en buitenwanden
- deur en afsluitstrippen
- Draaitafel en loopringen (uitsluitend model met draaitafel)

☛ Controleer **ALTIJD** of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.

☛ Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een warm sopje. Afspoelen en drogen.

2. Verwijder alle spatten of vlekken van de oppervlakken aan de binnenkant van de oven met een doekje met zeepsop. Afspoelen en drogen.





3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op het in de oven en verwarmt u deze tien minuten lang op maximaal vermogen.

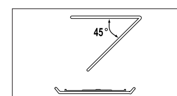
4. Was het vaatwasmachinebestendige plateau wanneer dat nodig is.

Laat **NOOIT** water in de ventilatieopeningen lopen. **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen gebruiken. Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:

- zich geen resten ophopen
- de deur goed sluit

Reinig de binnenzijde van de magnetronoven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat het apparaat eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.

Voor het reinigen van het plafond wordt aangeraden het grillelement eerst 45° omlaag te klappen.
(Uitsluitend model met zwenkverwarming)



DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN OF LATEN REPAREREN

Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen.
De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:

- Gebroken scharnier
- Versleten afsluitstrippen
- Beschadigde of verbogen ovenbehuizing

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus.

NOOIT de behuizing van de oven verwijderen. Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:

- De stekker uit het stopcontact halen.
- Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.







- Als u het apparaat tijdelijk wilt opbergen, doe dat dan op een droge, stofvrije plaats.
  Reden: stof en vocht kunnen een negatieve invloed hebben op de onderdelen in de oven.
- Deze magnetronoven is niet bestemd voor commercieel gebruik.
- Vervang de lamp in de oven om veiligheidsredenen niet zelf. Neem contact op met het dichtstbijzijnde klantenservicecentrum van Samsung om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

⚠ WAARSCHUWING				
Alleen gekwalificeerd personeel mag het apparaat aanpassen of repareren.	✓	✓	✓	✓
Verhit geen vloeistoffen of ander voedsel in afgesloten verpakkingen in de magnetron.	✓	✓	✓	✓
Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.	✓	✓	✓	✓
Plaats dit apparaat niet bij een verwarming of bij ontvlambaar materiaal, op een vochtige, vettige of stoffige locatie, op een locatie die is blootgesteld aan direct zonlicht en water, op een locatie waar een gaslekkage kan zijn of op een ongelijke ondergrond.	✓	✓	✓	✓
Het apparaat moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.	✓	✓	✓	✓
Gebruik een droge doek om regelmatig de voedingsterminals en contactpunten te ontdoen van bijvoorbeeld stof en water.	✓	✓	✓	✓
Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zwaar voorwerp op.	✓	✓	✓	✓
In het geval van een gaslek (zoals propaangas, LPG, enz.) moet u de ruimte meteen ventileren en raakt u de stekker niet aan.	✓	✓	✓	✓
Kom niet met natte handen aan de stekker.	✓	✓	✓	✓
Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken terwijl het apparaat in bedrijf is.	✓	✓	✓	✓
Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat binnenkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
Oefen geen buitensporige druk op het apparaat uit.	✓	✓	✓	✓







Plaats de oven niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp.	✓	✓		
Gebruik geen benzeen, thinner, alcohol, stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen.	✓	✓	✓	✓
Zorg ervoor dat het voedingsvoltage, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties.	✓	✓		✓
Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator.	✓	✓	✓	
Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen.	✓	✓	✓	
Gebruik geen beschadigde stekker, beschadigde voedingskabel of los stopcontact. Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
Giet geen water op de oven en spuit geen water direct op de oven.	✓	✓		
Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de deur van de oven.	✓	✓	✓	
Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van de oven.	✓	✓		
Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees extra voorzichtig als u voedsel of dranken verhit die alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in contact komen met een heet deel van de oven.	✓		✓	✓
Houd kinderen uit de buurt van de deur bij het openen en sluiten hiervan aangezien zij zich anders kunnen stoten aan de deur of met hun vingers bekneld kunnen raken.	✓	✓	✓	✓
WAARSCHUWING: omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd, buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen: • Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water. • Dek af met droog, schoon verband. • Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.	✓	✓	✓	✓





	LET OP				
	Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons; gebruik GEEN metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoort. Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken. Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.	✓		✓	✓
	Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.	✓		✓	✓
	Hanteer kortere tijden voor kleinere hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.	✓		✓	✓
	Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hittebronnen.	✓	✓		
	Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt. Verhit ook geen luchtdichte of vacuüm flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten, enzovoort.			✓	✓
	Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.	✓		✓	
	Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.			✓	
	Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting en laat de vloeistof na verhitting ten minste twintig seconden rusten om overkoken te voorkomen.			✓	
	Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.			✓	
	Start de magnetronoven niet wanneer deze leeg is. De magnetronoven wordt om redenen van veiligheid automatisch een half uur uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen altijd een glas water in de oven te laten staan om microgolven te absorberen als de over per ongeluk wordt ingeschakeld.	✓			✓
	Plaats de oven met zo veel vrije ruimte als in deze handleiding wordt vermeld. (Zie De magnetronoven installeren.)	✓		✓	
	Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.	✓	✓	✓	





MAATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN (UITSLUITEND MAGNETRONFUNCTIE).

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

(a) Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.

(b) Plaats GEEN voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.

(c) Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan NIET voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:

(1) deur (gebogen)

(2) scharnieren (los of gebroken)

(3) de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken

(d) De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Samsung brengt een reparatietarief in rekening voor het vervangen van een accessoire of het repareren van een cosmetisch defect als de schade aan het apparaat en/od de schade aan of het verlies van het accessoire is veroorzaakt door de klant. Items die hieronder vallen zijn onder andere:

(a) Een gedeukte, bekraste of gebroken deur, handgreep, buitenpaneel of bedieningspaneel.

(b) Een gebroken of ontbrekende lade, geleiderrol, koppelaar of rooster.

- Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld, zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. In de waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties besproken. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat.
- Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of problemen hebt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum of gaat u voor hulp en informatie naar www.samsung.com.
- Deze magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel. De oven is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. Dat kan leiden tot brandwonden en brand. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van het apparaat.
- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.



CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)

(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.





inhoud

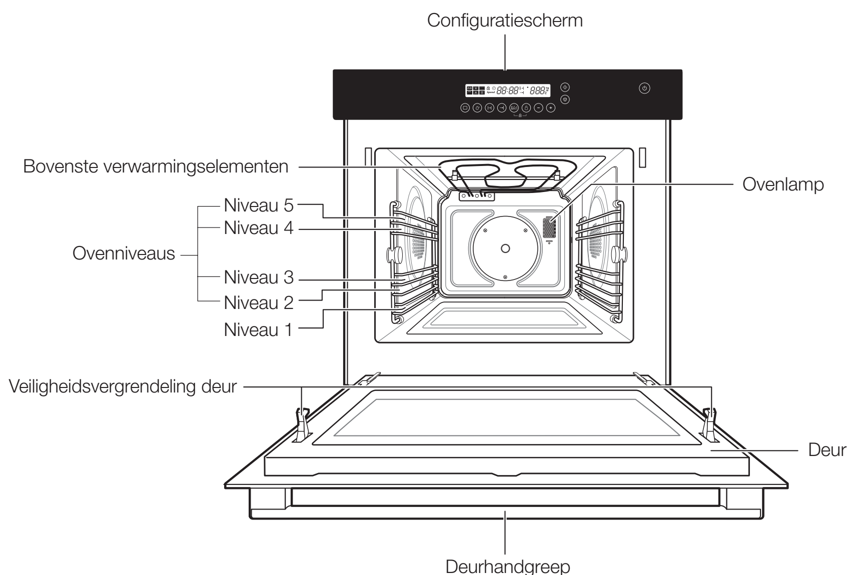






eigenschappen van de oven

EIGENSCHAPPEN VAN DE OVEN





Opmerking

- De niveaus voor de bakplaten zijn van onder naar boven genummerd.
- De niveaus 4 en 5 worden vooral gebruikt voor de grillfunctie.
- Het magnetronniveau wordt doorgaans gebruikt voor de magnetronfunctie.
- Lees de kooktips die u in deze gebruiksaanwijzing terugvindt om het geschikte niveau van de bakplaat voor uw gerechten te bepalen.

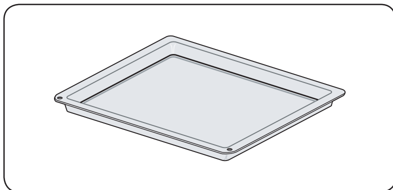




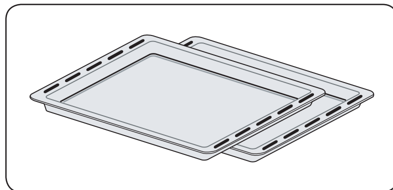


ACCESSOIRES

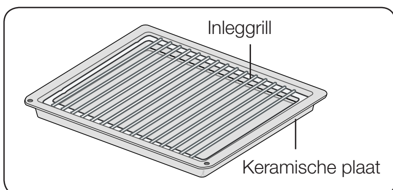
De volgende accessoires worden bij uw magnetronoven geleverd.



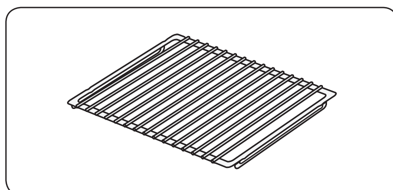
1 Keramische plaat.
(Nuttig voor magnetronstand)



2 Twee bakplaten.
(NIET gebruiken voor de magnetronstand.)



3 Inleggrill voor keramische plaat.
(Nuttig voor snelmenu- en grillstand)



4 Ovenrooster.
(NIET gebruiken voor de magnetronstand)

 **Opmerking**

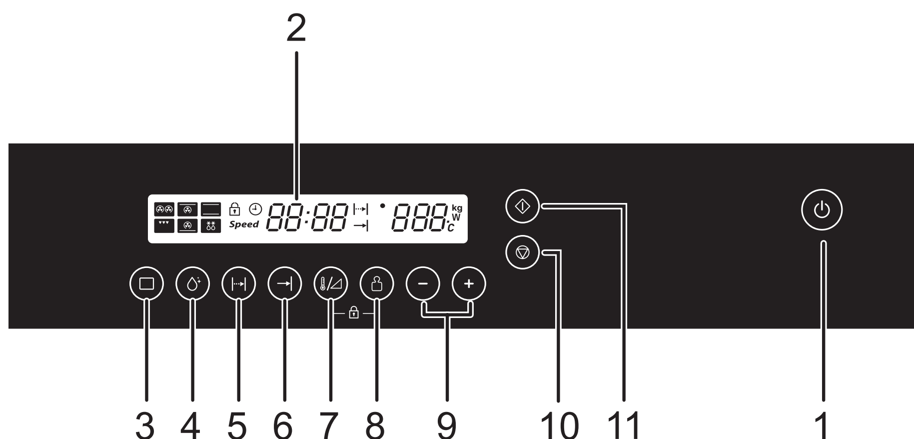
Lees de kooktips die u in deze gebruiksaanwijzing terugvindt om het geschikte accessoire voor uw gerechten te bepalen.







BEDIENINGSPANEEL



1. TOETS VOOR ENERGIEBESPARING
2. DISPLAY
3. SELECTIEKNOP BEREIDINGSMODUS
4. TOETS STOOMREINIGING
5. TOETS BEREIDINGSTIJD
6. TOETS BEGINTIJD
7. TOETS TEMPERATUUR/POWER LEVEL
8. TOETS GEWICHT
9. TOETS CONTROL
10. TOETS STOPPEN/ANNULEREN
11. TOETS START

EIGENSCHAPPEN VAN DE OVEN



Toets voor energiebesparing

- Als u op de toets voor energiebesparing drukt, worden de lampjes van de toets uitgeschakeld en worden alle toetsen met uitzondering van de toets voor energiebesparing uitgeschakeld.
- Als u opnieuw op de voor energiebesparing drukt, worden de lampjes van de andere toetsen weer ingeschakeld en worden alle toetsen gereactiveerd.
- Als u 5 seconden geen enkele toets indrukt, wordt de sensor automatisch uitgeschakeld.



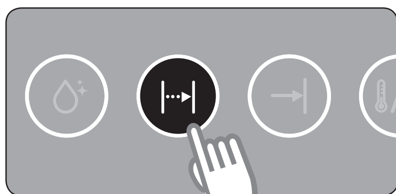


DE KLOK INSTELLEN

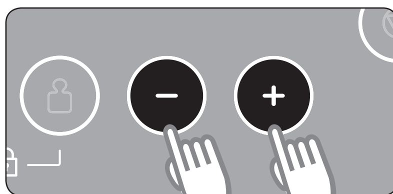
Wanneer u voor het eerst de stroom inschakelt, stelt u eerst de tijd in voordat u het product gaat gebruiken. Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aansluit, licht het DISPLAY op. Na drie seconden verschijnt het symbool **BEREIDINGSTIJD** en begint "12:00" te knipperen op het DISPLAY.



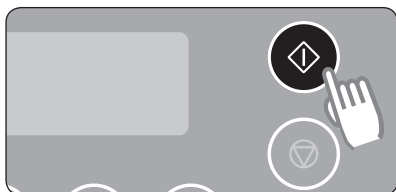
Automatische functie voor energiebesparing|
Wanneer u geen functie selecteert tijdens het installeren of het gebruik van de oven in de tijdelijke stopstand, wordt de functie geannuleerd en wordt na 25 minuten de klok weergegeven.
Als de ovendeur 5 minuten is geopend, wordt de ovenlamp uitgeschakeld.



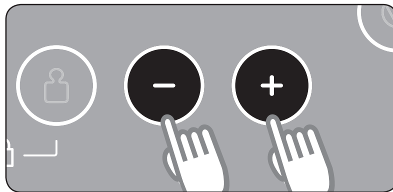
1 Druk op de toets **BEREIDINGSTIJD**. De "12" begint te knipperen.



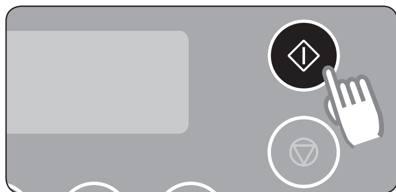
2 Druk op de toets **CONTROL** om het uur in te stellen.



3 Druk nogmaals op de toets **START**. De "00" begint te knipperen.



4 Druk op de toets **CONTROL** om de minuut in te stellen.



5 Druk nogmaals op de toets **START**. De klok stelt zichzelf binnen 5 seconden in.





gebruik van de oven

VERWARMINGSTYPEN

Hieronder vindt u een overzicht van de verschillende verwarmingsstanden en instellingen die op uw oven beschikbaar zijn. Gebruik de kooktips op de hierna volgende pagina's om de geschikte stand en instelling voor al uw recepten te bepalen.

Ovenstand

De volgende tabel toont de verschillende standen en instellingen van uw oven. Gebruik de tabellen voor deze standen als handleiding bij het koken.

Stand	Omschrijving
	Instelling dubbele hete lucht Het voedsel wordt verwarmd door de warme lucht van de linker- en rechterkant van de oven. Deze instelling biedt uniforme verwarming en is ideaal geschikt om te bakken.
	Instelling hete lucht + Bovenverwarming Door de combinatie van hete lucht en het bovenverwarmingselement is dit de ideale instelling voor een knapperig en bruin korstje. Vooral aanbevolen voor vleesgerechten.
	Instelling conventionele warmte De warmte wordt geleverd door de bovenste en onderste verwarmingselementen. Deze instelling is geschikt voor bakken en roosteren.
	Grillinstelling Het voedsel wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement.
	Instelling hete lucht + Onderverwarming Door de combinatie van hete lucht en het onderverwarmingselement krijgt het voedsel een knapperig en bruin korstje.





Snelmenustand

Stand	Omschrijving
SPEED	Kies een van de twaalf voorgeprogrammeerde snelmenu-instellingen om op een gerieflijke manier uw favoriete gerechten te koken, te roosteren of te bakken. De bereidingstijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer het programma en het gewicht om de bereiding te starten.

De stand Snel ontdooien

Stand	Omschrijving
	Kies een van de vijf voorgeprogrammeerde instellingen voor het snel ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer het programma en het gewicht om het ontdooien te starten.

Magnetronstand

Stand	Omschrijving
	Voor het bereiden en ontdooien van voedingsmiddelen worden microgolven gebruikt. Hiermee kunt u snel en efficiënt voedsel bereiden zonder dat de kleur of de vorm van het voedsel verandert. Het vermogen en de bereidingstijd worden handmatig ingesteld zodat ze aan de verschillende gerechten kunnen worden aangepast.

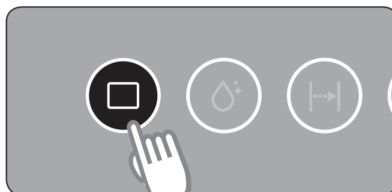




DE OVENSTAND GEBRUIKEN

In deze stand zijn vijf instellingen beschikbaar. Raadpleeg de kooktips op pagina's 19 tot 23 om de geschikte instelling te bepalen.

De ovenstand instellen



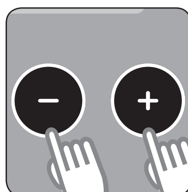
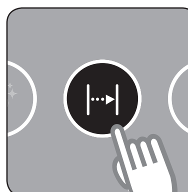
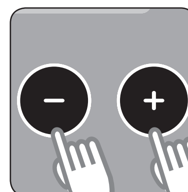
1 Druk op de **SELECTIEKNOP BEREIDINGSFUNCTIE** en selecteer de stand.

	Dubbele hete lucht	180°c
	Hete lucht + Bovenverwarming	180°c
	Conventionele warmte	200°c
	Grill	220°c
	Hete lucht + Onderverwarming	180°c



Opmerking

De hete luchtverwarming en de grillverwarming worden voortdurend in- en uitgeschakeld om de temperatuur te regelen.

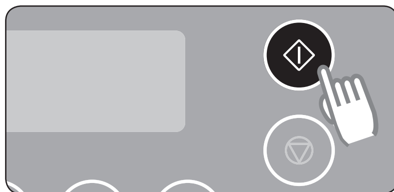
2 U kunt de temperatuur wijzigen door achtereenvolgens op de toets **TEMPERATUUR/POWER LEVEL** en **CONTROL** te drukken.

3 U kunt de bereidingstijd instellen door achtereenvolgens op de toets **BEREIDINGSTIJD** en de toets **CONTROL** te drukken om de gewenste bereidingstijd in te stellen.









4 Druk op de toets **START**.
► De TEMPERATUUR-indicator op het display licht op. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, begint de indicator te knipperen.



Opmerking

1) Tijdens de bereiding kunt u de toetsen **BEREIDINGSTIJD** en **TEMPERATUUR** gebruiken om de instelling te wijzigen.
2) In de ovenstand worden de hete luchtverwarming en de bovenste en onderste verwarmingselementen tijdens het koken in- en uitgeschakeld om de temperatuur te regelen.
3) Tijdens de bereiding kunt u de binnentemperatuur weergeven door de toetsen **TEMPERATUUR** en **POWER LEVEL** tegelijk in te drukken.



Belangrijk

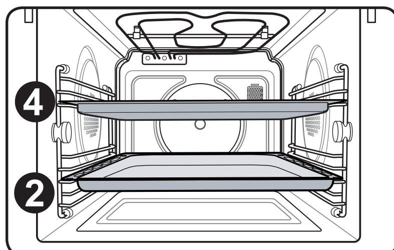
Wanneer u de ovenstand gebruikt, moet u glazen bakvormen gebruiken die geschikt zijn voor temperaturen van 40 tot 250 °C.





Instelling Dubbele hete lucht ( )

Het voedsel wordt verwarmd door de warme lucht van de linker- en rechterkant van de oven. Deze instelling biedt uniforme verwarming en is ideaal geschikt om te bakken.



Wanneer u op twee bakplaten tegelijk voedsel bereidt, plaatst u de platen op niveau 2 en niveau 4.

* Zorg ervoor dat de glazen bakvormen geschikt zijn voor temperaturen van 40 tot 250 °C.

Kooktips

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het bakken. Wij raden u aan de oven voor te verwarmen met de dubbele hete luchtverwarming.

Voedselitem	Plaatniveau	Temperatuur (°C)	Onderdeel	Tijd (u)
Vierkante vorm hazelnotentaart	2	160-170	Ovenrooster	1:00-1:10
Ringvormige of bolvormige bakvorm citroentaart	2	150-160	Ovenrooster	0:50-1:00
Biscuitgebak	3	150-160	Ovenrooster	0:35-0:45
Vruchtenvlaaibodem	3	150-170	Ovenrooster	0:25-0:35
Plat vruchtenkruimelgebak (gistdeeg)	3	150-170	Bakplaat	0:30-0:40
Croissants	3	170-180	Bakplaat	0:10-0:15
Broodjes	2	180-190	Bakplaat	0:10-0:15
Koekjes	3 / 4	160-180	Twee bakplaten	0:10-0:20



Opmerking

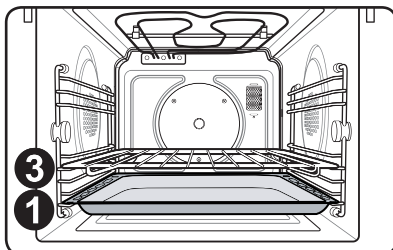
Voorverwarming aanbevolen.





Instelling Hete lucht + Bovenverwarming ( )

Door de combinatie van hete lucht en het bovenverwarmingselement is dit de ideale instelling voor een knapperig en bruin korstje. Deze instelling is speciaal aanbevolen voor het bereiden van vleesgerechten.



Wanneer u vlees bereidt, legt u het vlees op de rooster op niveau ❸ en plaatst u de bakplaat op niveau ❶ om het braadvet op te vangen.

* Zorg ervoor dat de glazen bakvormen geschikt zijn voor temperaturen van 40 tot 250 °C.

Kooktips

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het roosteren. Het voorverwarmen van de oven is aanbevolen wanneer u de stand Hete lucht + Bovenverwarming te gebruiken.
Leg het vlees op het ovenrooster, volg het advies van de tabel voor het niveau van de plaat en gebruik een bakplaat als oliepan op niveau 1.

Voedselitem	Plaatniveau	Temperatuur (°C)	Onderdeel	Tijd (u)
Geroosterd rundvlees / 1 kg medium	3 / 1	170-190	Ovenrooster / Bakplaat	1:00-1:30
Varkensschouder / rol 1 kg	3 / 1	180-200	Ovenrooster / Bakplaat	1:30-2:00
Geroosterd lamsvlees / lamsbout 0,8 kg	2 / 1	190-210	Ovenrooster / Bakplaat	0:50-1:20
Hele kip Kip 1 kg	3 / 1	170-190	Ovenrooster / Bakplaat	0:50-1:10
Hele forellen 2 stuks / 0,5 kg	4 / 1	170-180	Ovenrooster / Bakplaat	0:30-0:40
Eendenborst 0,3 kg	4 / 1	180-200	Ovenrooster / Bakplaat	0:25-0:35



Opmerking

Voorverwarming aanbevolen.

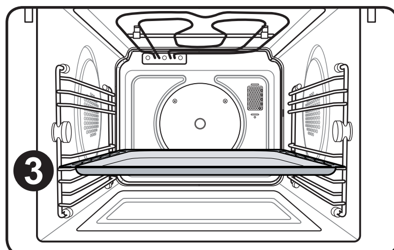






Instelling ( ) Conventionele warmte

De warmte wordt geleverd door de bovenste en onderste verwarmingselementen. Deze instelling is geschikt voor bakken en roosteren.



De bakplaat of het ovenrooster wordt doorgaans op niveau 3 geplaatst.

GEBRUIK VAN DE OVEN

* Zorg ervoor dat de glazen bakvormen geschikt zijn voor temperaturen van 40 tot 250 °C.

Kooktips

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het bakken. Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de conventionele warmtestand.

Voedselitem	Plaatniveau	Temperatuur (°C)	Onderdeel	Tijd (u)
Lasagne	3	200-220	Ovenrooster	0:25-0:35
Gegratineerde groenten	3	180-200	Ovenrooster	0:20-0:30
Gegratineerde aardappelen	3	180-200	Ovenrooster	0:25-0:35
Ingevroren pizzastokbroodjes	3	160-180	Bakplaat	0:10-0:15
Ovenfrites	3	200-220	Bakplaat	0:15-0:20
Marmercake	3	180-200	Ovenrooster	0:50-1:10
Muffins	3	180-200	Ovenrooster	0:10-0:15
Koekjes	4	180-200	Bakplaat	0:08-0:15



Opmerking

Voorverwarming aanbevolen.

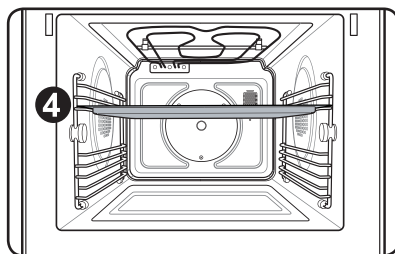
FQ215G002_XEF_DE68-03869G_NL.indb 27 05/02/2013 20:35:03





Instelling Grill (▾▾▾)

Het voedsel wordt verwarmd door de bovenste verwarmingselementen.



Bij het grillen wordt een keramische plaat met inleggrill gebruikt die op niveau ❹ wordt geplaatst.

* Zorg ervoor dat de glazen bakvormen geschikt zijn voor temperaturen van 40 tot 250 °C.

Kooktips

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het grillen. Stel de grilltemperatuur in op 220 °C en laat de oven gedurende 3 minuten voorverwarmen.

Voedselitem	Plaatniveau	tijd 1e kant (min.)	tijd 2e kant (min.)	Onderdeel
Kebabvleespennen	4	8-10	6-8	Inleggrill met keramische plaat
Varkenslapjes	4	7-9	5-7	Inleggrill met keramische plaat
Worstjes	4	4-6	3-5	Bakplaat
Kipdelen	4	10-15	8-10	Inleggrill met keramische plaat
Zalmmoten	4	8-12	6-10	Inleggrill met keramische plaat
Schijfjes groenten	5	5-7	3-5	Bakplaat
Geroosterd brood	5	2-3	1-2	Ovenrooster
Kaastosti's	5	4-5	-	Ovenrooster



Opmerking

De aanbevolen serveertemperatuur is 220 °C.
Voorverwarming gedurende 3 minuten wordt aanbevolen.

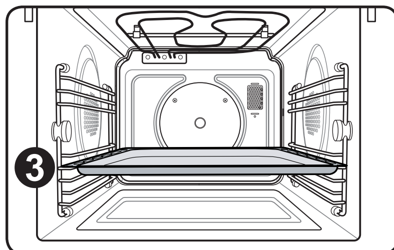






Instelling Hete lucht + Onderverwarming ( )

Door de combinatie van hete lucht en het onderste verwarmingselement wordt het voedsel verwarmd. Dit is een nuttige instelling om het gerecht knapperig en bruin te maken.



De bakplaat of het ovenrooster wordt doorgaans op niveau 3 gebruikt.

GEBRUIK VAN DE OVEN

* Zorg ervoor dat de glazen bakvormen geschikt zijn voor temperaturen van 40 tot 250 °C.

Kooktips

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het bakken. Wij raden u aan de oven voor te verwarmen met de dubbele hete luchtverwarming.

Voedselitem	Plaatniveau	Temperatuur (°C)	Onderdeel	Tijd (u)
Verse pizza	3	180-200	Bakplaat	15-25
Gekoelde en voorgebakken quiche/taart	2	180-200	Ovenrooster	10-15
Zelfrijzende pizza (diepvries)	2	180-200	Bakplaat	15-20
Ingevroren pizza	3	200-220	Ovenrooster	10-15
Gekoelde pizza	3	180-220	Bakplaat	8-15
Diepgevroren met vruchten gevuld bladerdeeg	2	180-200	Bakplaat	10-15

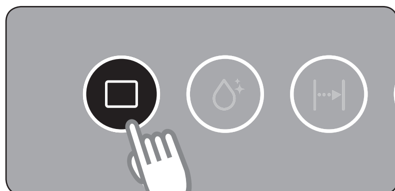

Opmerking

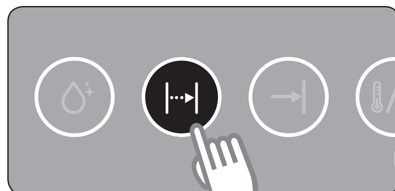
Voorverwarming aanbevolen.





DE BEREIDINGSTIJD INSTELLEN

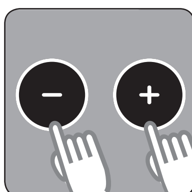


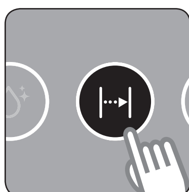


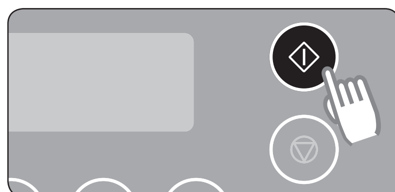
1 Druk op de selectieknop **BEREIDINGSFUNCTIE** om de gewenste ovenfunctie te selecteren.

Opmerking: Als het bedieningspaneel gedurende 5 seconden niet wordt bediend, begint de starttoets te knipperen.

2 Druk op de toets **BEREIDINGSTIJD**.







3 Druk op de toets **CONTROL** en **BEREIDINGSTIJD**.

1) Na 5 seconden wordt de instelling voor de bereidingstijd automatisch beëindigd en begint de toets **START** te knipperen.

2) Druk op de toets **BEREIDINGSTIJD** om de instelling voor de bereidingstijd te beëindigen.

4 Druk op de toets **START** om de oven onmiddellijk in te schakelen.

5 Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een hoorbaar signaal en schakelt de oven zichzelf uit.



Opmerking

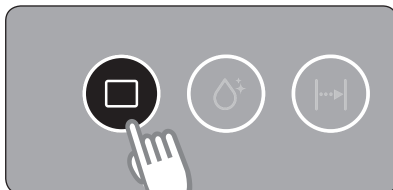
Functie Meer/Minder. Tijdens de bereiding kunt u de toets **CONTROL** gebruiken om de vooraf ingestelde bereidingstijd aan te passen en betere resultaten te verkrijgen.





FUNCTIE RESERVERING BEREIDINGSTIJD

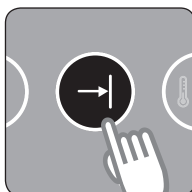
Voorbeeld: Huidige tijd: 12:00.
Bereidingstijd: 2:00 als u de bereiding wilt eindigen om 18:00.

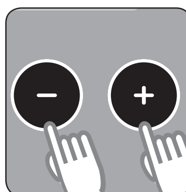


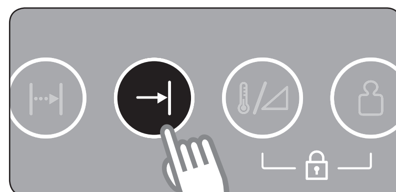


1 Druk op de selectieknop **BEREIDINGSFUNCTIE** om de gewenste ovenfunctie te selecteren.

2 Druk op de toets **BEREIDINGSTIJD** en geef de gewenste bereidingstijd op. (2:00)







3 Druk op de toets **BEGINTIJD**.
► Voer de gewenste begintijd in. (18:00)

4 Druk op de toets **BEGINTIJD**.
► De oven start automatisch op het geprogrammeerde tijdstip 18:00.
► De begintijd wordt weergegeven bij het begin van de bereiding.



Opmerking

- De begintijd wordt weergegeven wanneer de programmering is voltooid.
- De bereidingstijd en de begintijd kunnen worden gewijzigd vóór de geprogrammeerde tijd.

GEBRUIK VAN DE OVEN

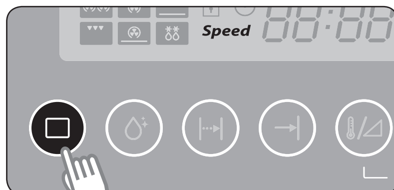


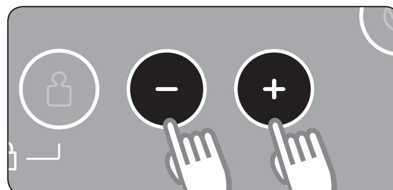


DE SNELMENUSTAND GEBRUIKEN

Met de snelmenustand kunt u kiezen uit twaalf voorgeprogrammeerde instellingen om op een gerieflijke manier uw favoriete gerechten te koken, te roosteren of te bakken. De bereidingstijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer een van de twaalf instellingen en stel het gewicht in om de bereiding te starten.

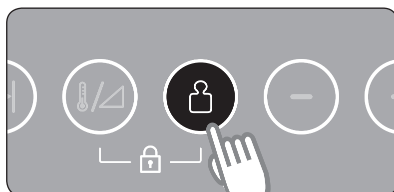
De snelmenustand instellen

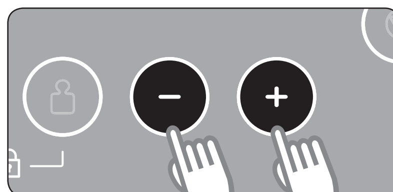




1 Druk op de **SELECTIEKNOP BEREIDINGSFUNCTIE** om de snelmenustand in te stellen.

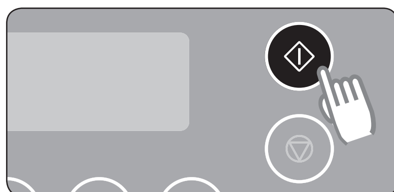
2 Druk op de toets **CONTROL** om de gewenste snelmenu-instelling te selecteren. Raadpleeg de tabel op pagina's 27-28 voor een beschrijving van de twaalf snelmenu-instellingen.





3 Druk op de toets **GEWICHT** om het gewicht te wijzigen.

4 Druk op de toets **CONTROL** om de gewenste gewicht te selecteren.



5 Druk op de toets **START**.



Opmerking

- Sommige snelmenu's werken doorlopend. Andere menu's zullen vereisen dat het voedsel wordt omgedraaid. Op dat ogenblik piept de oven om u hieraan te herinneren.
- De oventemperatuur die tijdens het gebruik van het snelmenu is ingesteld, wordt weergegeven.
- Temperaturen en tijden kunnen niet worden gewijzigd tijdens de bereiding.





Gids voor automatische Snelmenu-instellingen

In de volgende tabel vindt u 12 automatische programma's voor snelkoken, roosteren en bakken. De tabel bevat hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Deze automatische programma's bevatten speciale bereidingsstanden die werden ontwikkeld voor uw gemak.

Nr.	Voedselitem	Gewicht (kg)	Onderdeel	Plaatniveau	Aanbevelingen
1	Ingevroren pizza	0,1-0,2 0,2-0,3 0,3-0,4 0,4-0,5	Inleggrill met keramische plaat	4	Leg de diepvriespizza in het midden van de inleggrill in de keramische plaat.
2	Diepvries ovenfrites	0,2-0,4 0,4-0,6 0,6-0,8	Bakplaat	3	Verdeel de diepgevroren ovenfrites over de metalen bakplaat.
3	Diepvries aardappelkroketten	0,4-0,5 0,5-0,6 0,6-0,7 0,7-0,8	Inleggrill met keramische plaat	4	Verdeel de diepgevroren aardappelkroketten gelijkmatig over de inleggrill op de keramische plaat.
4	Diepgevroren lasagne	0,3-0,4 0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Keramische plaat	3	Leg de diepgevroren lasagne in een geschikte vuurvaste glazen of keramische schaal. Laat het gerecht na het verwarmen gedurende 3-4 minuten nagaren.
5	Diepgevroren gegratineerde vis	0,3-0,4 0,5-0,6 0,7-0,8	Keramische plaat	3	Leg de diepgevroren gegratineerde vis in een geschikte vuurvaste glazen of keramische schaal. Na de bereiding 3-4 minuten laten staan.
6	Kipdelen	0,2-0,4 0,4-0,6 0,6-0,8 0,8-1,0	Inleggrill met keramische plaat	4	Smeer de gekoelde kipdelen in met olie en kruiden. Leg ze op een inleggrill op een keramische plaat met het vel naar beneden. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Laat het gerecht na het bereiden gedurende 2 minuten nagaren.
7	Hele kip	0,8-0,9 1,0-1,1 1,2-1,3 1,4-1,5	Inleggrill met keramische plaat	3	Smeer de gekoelde kipdelen in met olie en kruiden en leg ze met de borst naar beneden op de inleggrill op de keramische plaat. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Laat het gerecht na het bereiden gedurende 5 minuten nagaren.





Nr.	Voedselitem	Gewicht (kg)	Onderdeel	Plaatniveau	Aanbevelingen
8	Biefstuk	0,3-0,6 0,6-0,8	Inleggrill met keramische plaat	4	Leg de biefstukken naast elkaar in het midden van de inleggrill op de keramische plaat.
9	Geroosterd rundvlees	0,7-0,8 0,9-1,0 1,1-1,2 1,3 -1,5	Inleggrill met keramische plaat	3	Marineer het geroosterde rundvlees en leg het met de zijde met het vet naar beneden op de inleggrill op de keramische plaat. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 5-10 minuten laten staan.
10	In de schil gebakken aardappelen	0,2-0,4 0,4-0,6 0,6-0,8 0,8-1,0	Inleggrill met keramische plaat	4	De aardappelen wassen en schoonmaken en met een vork gaatjes in de schil maken. Leg de aardappelen (elk 200-250 g) naast elkaar op de inleggrill op de keramische plaat. Laat het gerecht na het bereiden gedurende 3-5 minuten nagaren.
11	Cake	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Keramische plaat	3	Leg het beslag in een ronde vuurvaste glazen bakschotel met een geschikte grootte. Dit programma is geschikt voor beslag zoals marmercake, citroencake en hazelnotentaart.
12	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Ovenrooster	3	Leg het beslag van de muffin in een metalen muffinschotel die geschikt is voor 12 muffins. Zet de vorm op het ovenrooster. Een gewicht van 0,5 tot 0,6 kg is aanbevolen voor muffins van elk 45 g. Voor muffins van een gemiddelde grootte van elk 65 g, is een gewicht van 0,7 tot 0,8 kg aanbevolen.



Belangrijk

De meeste instellingen van de Snelmenustand maken gebruik van microgolven om voedsel te verwarmen. U moet dan ook de richtlijnen voor kookmaterialen en andere veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van microgolven strikt naleven wanneer u de magnetronfunctie gebruikt.



Waarschuwing

Wanneer het apparaat wordt gebruikt in de combistand, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.

FQ215G002_XEF_DE68-03869G_NL.indb 34

05/02/2013 20:35:04



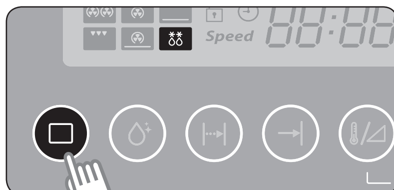


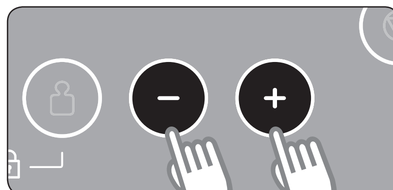
DE STAND SNEL ONTDOOIEN GEBRUIKEN

De stand Snel ontdooien instellen

Kies een van de vijf voorgeprogrammeerde magnetroninstellingen voor ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer gewoon de instelling en het gewicht om het ontdooien te starten. Open de deur. Plaats het diepgevroren gerecht in het midden van de keramische plaat. De plaat is op niveau 1 geplaatst. Sluit de deur.

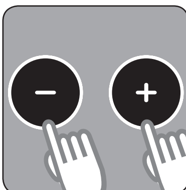
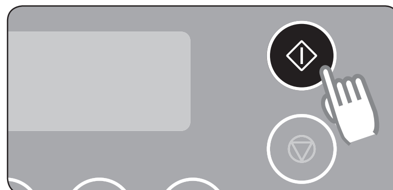
GEBRUIK VAN DE OVEN





1 Druk op de **SELECTIEKNOP BEREIDINGSFUNCTIE** om het symbool voor Snel ontdooien ( ) in te stellen.

2 Druk op de toets **CONTROL** om het gewenste item voor het ontdooien te selecteren.
Raadpleeg de tabel op pagina 31 voor een beschrijving van de vijf instellingen voor snel ontdooien.)

3 Druk op de toets**GEWICHT** en selecteer het gewicht van het voedsel door op de toets **CONTROL** te drukken.

4 Druk op de toets **START** om de bereiding te beginnen.

Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert de melding “End” op het display. Daarna geeft de oven een keer per 3 minuten een geluidssignaal.

 **Resultaat**

- Het ontdooien begint.
- De oven laat halverwege het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het voedsel om te keren.

 **Belangrijk**

- Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.
- U kunt ook gerechten handmatig ontdooien. Hiertoe selecteert u de magnetronfunctie Bereiden/Opwarmen met een vermogen van 180 W. Raadpleeg het gedeelte “Bereiden/Opwarmen” op pagina 40 voor meer informatie.





Gids voor instellingen voor automatisch snel-ontdooien

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor automatisch ontdooien, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Deze programma's maken uitsluitend gebruik van microgolven. Verwijder alle verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint. Leg vlees, gevogelte en vis op een keramische plaat.

Nr.	Voedselitem	Gewicht (kg)	Onderdeel	Plaatniveau	Nagaartijd (min.)	Aanbevelingen
1	Vlees	0,2-2,0	Keramische plaat	1	20-90	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt.
2	Gevogelte	0,2-2,0	Keramische plaat	1	20-90	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het gevogelte omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen.
3	Vis	0,2 -2,0	Keramische plaat	1	20-60	Scherm de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet.
4	Brood/Gebak	0,1-1,0	Keramische plaat	1	10-30	Brood op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramische plaat leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering.
5	Fruit	0,1-1,0	Keramische plaat	1	5-15	Verdeel het diepgevroren fruit gelijkmatig over de keramische plaat. Dit programma is geschikt voor vruchten, zoals frambozen, gemengde bessen en tropische vruchten.



Belangrijk

- In de stand Snel ontdooien worden microgolven gebruikt om het voedsel te verhitten.
- U moet dan ook de richtlijnen voor kookmaterialen en andere veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van microgolven strikt naleven wanneer u de magnetronfunctie gebruikt.



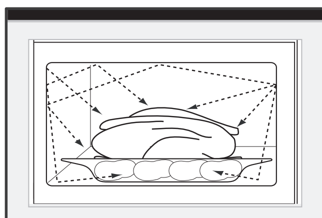
DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie in deze golven zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.

U kunt een magnetron gebruiken voor:

- Ontdooien
- Bereiden

Bereidingsprincipe



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verdeeld door middel van het roerdistributiesysteem. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.
2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm. Het verwarmingsproces gaat verder doordat de warmte binnen het gerecht wordt doorgegeven.
3. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de gebruikte schaal en de eigenschappen van het gerecht:

- Hoeveelheid en dichtheid
- Watergehalte
- Begintemperatuur (gekoeld of kamertemperatuur)

 **Belangrijk**

Aangezien de binnenkant van het gerecht wordt verwarmd door warmtedoorgifte, gaat het verwarmingsproces zelfs nog door nadat u het gerecht uit de oven hebt gehaald.

Om deze reden moet u de gaartijden die in recepten en in deze gebruiksaanwijzing worden vermeld aanhouden. Dit is om ervoor te zorgen dat:

- Het gerecht ook van binnen gaar wordt
- Het gerecht overal even warm wordt

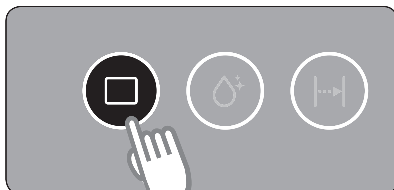




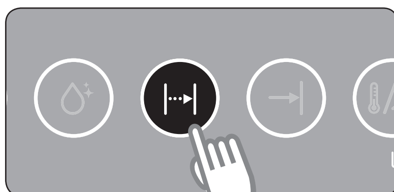
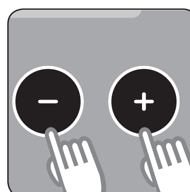
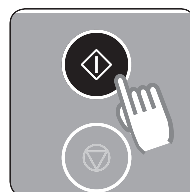
DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. Bij het bereiden met magnetrons, dringen microgolven door in het gerecht en worden ze aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers. De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen.
De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

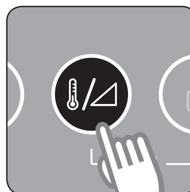
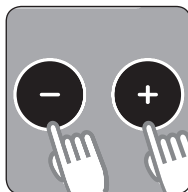
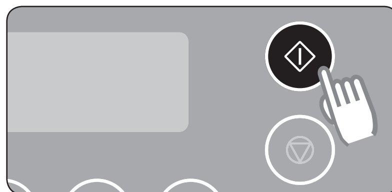
De magnetronstand instellen



1 Druk op de selectieknop **BEDIENINGSFUNCTIE**. De tijd en het vermogen verschijnen op het display.

2 U kunt de bereidingstijd wijzigen door achtereenvolgens op de toets **BEREIDINGSTIJD** en de toets CONTROL te drukken. Als de bereidingstijd is ingesteld, knippert **START**. Als u het vermogen niet wilt wijzigen, drukt u op de toets **START** om de bereiding te starten.

3 U kunt de temperatuur wijzigen door op de toets **TEMPERATUUR/ POWER LEVEL** te drukken en de toets **CONTROL** in te stellen op de gewenste stand. Raadpleeg de kooktips (pagina's 35-41) voor richtlijnen over de geschikte bereidingstijden en vermogensniveaus.

4 Druk op de toets **START** om de bereiding te beginnen.





Gids voor het magnetronvermogen

Vermogensniveau	Percentage (%)	Uitgangsvermogen (W)	Opmerking
HOOG	100	900	Voor het verwarmen van vloeistoffen.
HOOG/LAAG	83	750	Voor het opwarmen en bereiden van voedsel.
MIDDEL/HOOG	67	600	Voor het opwarmen en bereiden van voedsel.
GEMIDDELD MIDDEL/LAAG	50 33	450 300	Voor het bereiden van vlees en het opwarmen van delicate gerechten.
ONTDOOIEN	20	180	Voor het ontdooien en doorlopend bereiden.
LAAG	11	100	Voor het ontdooien van delicate gerechten.

Gids voor magnetronkookmaterialen

Kookmaterialen die in de magnetronstand worden gebruikt, moeten microgolven kunnen doorlaten zodat ze in het voedsel kunnen dringen. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen kookmaterialen die uit metaal zijn vervaardigd. Kookmateriaal dat als magnetronbestendig is gemarkeerd, is altijd veilig voor gebruik. Raadpleeg de volgende gids voor extra informatie over geschikte kookmaterialen. Gebruik altijd een keramische plaat op niveau 1 wanneer u de magnetronstand gebruikt.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bruineerbord	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen. Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• **Poly**styreen bekers	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen. Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	✗	Kunnen vlam vatten.





Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
• Kringlooppapier en metalen garneringen	✗	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenvaste serveerschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schalen	✗	Kan vonken veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	✗	
Papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	✗	Kan vonken veroorzaken.
Plastic		
• Opbergdozen	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Plasticfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓✗	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Was of vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.



Opmerking

Er kunnen vonken ontstaan in de magnetron wanneer metaal wordt gebruikt.

✓ : Aanbevolen
✓✗ : Wees voorzichtig
✗ : Onveilig







Magnetronkooktips

Algemene richtlijnen

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron

Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid. In het algemeen is de magnetron ideaal voor alle gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden.

Afdekken tijdens het verwarmen

De gerechten moeten worden afgedekt tijdens het opwarmen. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. Het voedsel kan op verschillende manieren worden afgedekt, bijvoorbeeld met een keramische plaat, een plastic deksel of magnetronfolie.

Nagaartijden

Na het opwarmen is het belangrijk dat u het gerecht nog even laat staan gedurende de aanbevolen nagaartijd, zodat de temperatuur gelijkmatig in het voedsel kan worden verdeeld.

Bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Kook de groente met afgesloten deksel de aangegeven minimumtijd (zie tabel).
Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Roer het gerecht tijdens de bereiding tweemaal en na de bereiding eenmaal door.
Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

Eten	Portie (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Spinazie	150	600	5-7	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Broccoli	300	600	8-9	2-3	Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe.
Erwten	300	600	7-8	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Sperziebonen	300	600	7½-8½	2-3	Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe.
Gemengde groenten (wortelen/erwten/maïs)	300	600	7-8	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Gemengde groenten (chinees)	300	600	7½-8½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.





Bereiding van verse groenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetl.) toe per 250 g groente, tenzij anders vermeld (zie tabel). Kook de groente met afgesloten deksel de aangegeven minimumtijd (zie tabel). Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding eenmaal doorroeren.
Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Dek het gerecht af tijdens de 3 minuten nagaartijd.



Tip

Snijd de groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.



Opmerking

Kook verse groenten in de magnetron altijd op vol vermogen (900 W).

Eten	Portie (g)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Broccoli	250 500	3-4 6-7	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.
Spruitjes	250	5-6	3	Voeg 60-75 ml (5-6 eetl.) water toe.
Wortelen	250	4-5	3	Snijd de wortelen in stukken van gelijke grootte.
Bloemkool	250 500	4-5 7-8	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.
Courgette	250	3-4	3	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetl.) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.
Aubergine	250	3-4	3	Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over.
Prei	250	3-4	3	Snijd de prei in dikke plakken.
Champignons	125 250	1-2 2-3	3	De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken.
Uien	250	4-5	3	Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetl.) water toe.
Paprika	250	4-5	3	Snijd de paprika in reepjes.
Aardappelen	250 500	4-5 7-8	3	Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.
Koolraap	250	5-6	3	Snijd de koolraap in kleine blokjes.

FQ215G002_XEF_DE68-03869G_NL.indb 42

05/02/2013 20:35:05





Bereiding van rijst en pasta

Rijst Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. (Houd er rekening mee dat het volume van rijst verdubbelt tijdens het koken.) Afdekken. Na het koken, voor het nagaren doorroeren. Zout of kruiden en boter toevoegen. De rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.

Pasta Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Niet afdekken. Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Eten	Portie (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Witte rijst (snelkook)	250 375	900	15-16 17½-18½	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250 375	900	20-21 22-23	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (Rijst en wilde rijst)	250	900	16-17	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (Rijst en graan)	250	900	17-18	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250	900	10-11	5	Voeg 1000 ml kokend water toe.

GEBRUIK VAN DE OVEN





Opwarmen

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig zou hebben bij een gewone oven.

Vermijd grote stukken

Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. U zult meer succes hebben als u kleinere stukken opwarmt. Als u het gerecht afgedekt houdt tijdens het opwarmen, helpt u te voorkomen dat het uitdroogt.

Vermogensniveaus

Er kunnen verschillende vermogensniveaus worden gebruikt voor het opwarmen van gerechten.
Voor grotere hoeveelheden delicate gerechten of voedingswaren die snel opwarmen, zoals pasteitjes, is het gebruik van een lager vermogen aanbevolen.

Roeren

Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren. Vooral wanneer u vloeistoffen opwarmt, is het belangrijk dat u deze goed doorroert..

Opwarm- en nagaartijden

Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren. Vermijd oververhitting. Als u twijfelt, raden wij u aan de bereidingstijd lager in te schatten. Indien nodig kunt u achteraf extra opwarmingstijd toevoegen. Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is. Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2 tot 4 minuten.

Vloeistoffen opwarmen

Ga voorzichtig te werk wanneer u vloeistoffen opwarmt. Om te voorkomen dat vloeistoffen plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, zet u een lepel of een glazen staafje in de vloeistof. Roer tijdens het verwarmen en roer altijd na het verwarmen.
Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen.

Babyvoeding opwarmen

Babyvoeding

Wees extra voorzichtig wanneer u babyvoeding opwarmt. Leg de voeding in een diepe keramische schotel. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Nogmaals doorroeren en de temperatuur controleren. De aanbevolen serveertemperatuur ligt tussen 30 en 40 °C.







Babymelk

Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Nooit een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt. Na het opwarmen goed schudden en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft. Controleer altijd nauwkeurig de temperatuur van de babymelk of -voeding voordat u deze aan de baby geeft.
De aanbevolen serveertemperatuur is 37 °C.

Ontdooien

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt. Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.
Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen.
Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt.
Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien.
Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, dient u het ontdooiproces te **STOPPEN/ANNULEREN** en 20 minuten te wachten voordat u verder gaat met ontdooien.
Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit.
De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid.
Zie de tabel op de volgende pagina.

 **Tip**

Dunne gerechten ontdooien gemakkelijker dan dikke, en kleinere hoeveelheden ontdooien sneller dan grote. Denk hieraan bij het invriezen en ontdooien van gerechten.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van -18 tot -20 °C kunt u de onderstaande tabel aanhouden.
Bevroren gerechten moeten moet altijd worden ontdooid op de vermogenstand voor ontdooien (180 W).





Eten	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Vlees				
Gehakt	250 gr. 500 gr.	6-7 10-12	15-30	Leg het vlees op de keramische plaat. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Varkenslapjes	250 gr.	7-8		
Gevogelte				
Kipdelen	500 gr. (2 stuks)	12-14	15-60	Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden op een plat, keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Hele kip	1200 gr.	28-32		
Vis				
Visfilet	200 gr.	6-7	10-25	De diepgevroren vis midden op een keramisch bord leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie, evenals de staart van de hele vis. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Hele vis	400 gr.	11-13		
Fruit				
Bessen	300 gr.	6-7	5-10	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.
Brood				
Broodjes (elk ca. 50 gr.)	2 stuks 4 stuks	1-1½ 2½-3	5-20	Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier op de keramische plaat leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Boterhammen	250 gr. 500 gr.	4-4½ 7-9		







Snel en eenvoudig

Boter smelten

Doe 50 gr. boter in een glazen schaaltje. Dek het af met een plastic deksel.
Gedurende 30-40 seconden bij een vermogen van 900 W verwarmen.

Chocolade smelten

Doe 100 gr. chocolade in een glazen schaaltje.
Gedurende 3 tot 5 minuten bij een vermogen van 450 W verwarmen.
Tijdens het smelten een of twee keer doorroeren.

Gekristalliseerde honing smelten

Doe 20 gr. gekristalliseerde honing in een glazen schaaltje.
Gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 300 W verwarmen.

Gelatine smelten

Laat droge gelatineblaadjes (10 gr.) gedurende 5 minuten in koud water weken.
Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaaltje.
Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300 W verwarmen.
Na het smelten doorroeren.

Glazuur bereiden

Meng instantglazuur (ongeveer 14 gram) met 40 gr. suiker en 250 ml koud water. Onafgedekt in een vuurvaste glazen schaal verhitten bij een vermogen van 900 W tot het glazuur doorzichtig wordt (ongeveer 3½ tot 4½ minuten). Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

Jam maken

Doe 600 gr. fruit zoals gemengde bessen, in een vuurvaste glazen schaal.
Voeg 300 gr. geleisuiker toe en roer het geheel goed door.
Afgedekt 10-12 minuten verwarmen bij 900 W.
Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren.
Direct in jampotjes met draaideksel gieten.
Laat de jam met deksel gedurende 5 minuten nagaren.

Pudding maken

Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies van de fabrikant en roer het geheel goed door. Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel.
Afgedekt 6½ tot 7½ minuten verwarmen bij 900 W.
Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren.

Geschaafde amandel bruinen

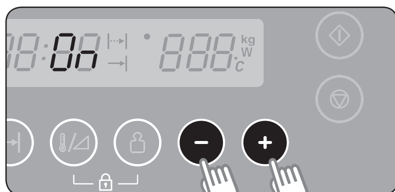
Verspreid 30 gr. amandelsnippers over een keramische plaat.
Verwarm het gerecht 3½ to 4½ minuten bij een vermogen van 600 W en roer verschillende keren.
Gedurende 2 tot 3 minuten in de oven laten staan.



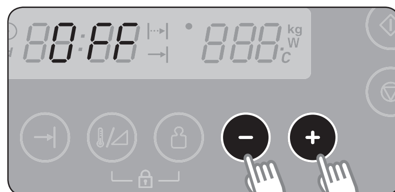


HET GELUIDSSIGNAAL UITSCHAKELEN

De oven laat een geluidssignaal horen aan het einde van de bereidingstijd en de melding "End" knippert 4 maal op het display.



1 Om het geluidssignaal uit te schakelen, houdt u de toets **CONTROL** (−) en (+) tegelijk ingedrukt gedurende één seconde.

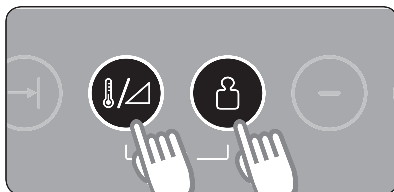


2 Om het geluidssignaal opnieuw in te schakelen, houdt u de toets **CONTROL** (−) en (+) opnieuw tegelijk ingedrukt gedurende één seconde.

KINDERSLOT

Met het kinderslot van de oven kunt u het bedieningspaneel vergrendelen om te vermijden dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.

De oven vergrendelen

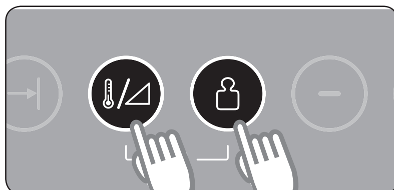


1 Druk de toets **TEMPERATUUR/ POWER LEVEL** en de toets **GEWICHT** tegelijkertijd in en houd deze 3 seconden lang ingedrukt.



2 Het vergrendelingssymbool verschijnt in de display. Hiermee wordt aangegeven dat alle functies zijn vergrendeld.

De oven ontgrendelen



1 Druk de toets **TEMPERATUUR/ POWER LEVEL** en de toets **GEWICHT** tegelijkertijd in en houd deze 3 seconden lang ingedrukt.



2 Het vergrendelingssymbool verdwijnt. Hiermee wordt aangegeven dat alle functies zijn ontgrendeld.

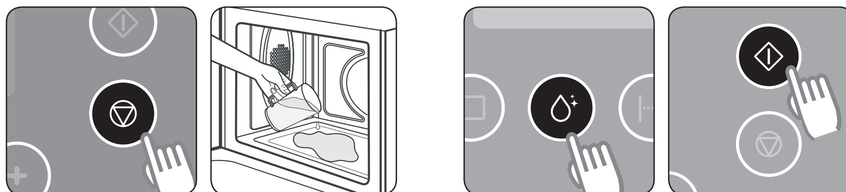




reiniging en behandeling

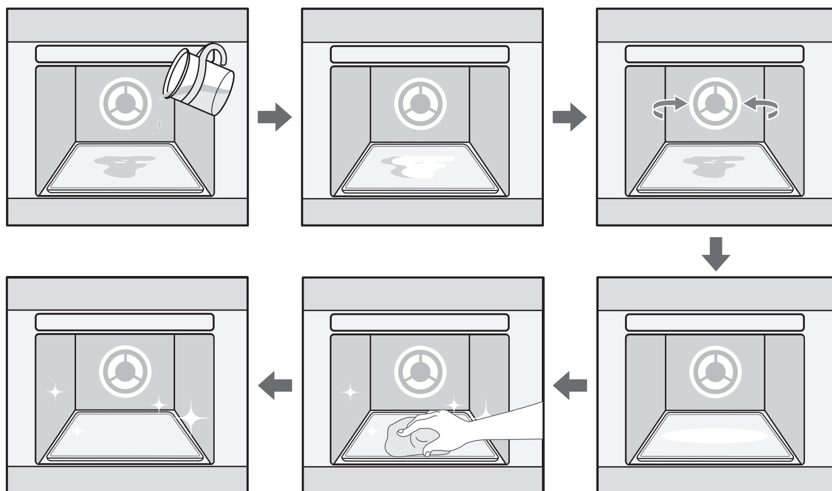
DE STOOMREINIGINGSFUNCTIE GEBRUIKEN

Met de functie Stoomreiniging kunt u uw oven in slechts 15 minuten zuiveren.
Het STEAM CLEAN-proces kost 3,5 minuut, en de standby-tijd voor het proces is 11,5 minuut.



1 Druk op de toets **STOPPEN/ ANNULEREN**.
► Giet ongeveer 100 ml water op de bodem van de lege oven.

2 Druk op de toets **STOOMREINIGING** en druk vervolgens op de toets **START**.
► Na 15 minuten stopt de oven automatisch. Veeg de oven af met een droge doek.





Belangrijk

- Gebruik deze functie alleen wanneer de oven volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Gebruik GEEN gedistilleerd water.
- Gebruik om veiligheidsredenen GEEN hogedrukreinigers of stoomreinigers.





DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

Reinig uw oven regelmatig om te vermijden dat er resten van vet en voedsel worden opgehoopt, vooral op de binnen- en buitenoppervlakken, de deur en de afsluitstrips.

1. De buitenkant reinigen met een zachte doek en een warm sopje. Verwijder de zeepresten en maak het apparaat droog.
2. Verwijder alle spatten of vlekken van de oppervlakken aan de binnenkant met een doekje met zeepsop. Verwijder de zeepresten en maak het apparaat droog.
3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op de bodem van de lege oven en schakelt u de magnetron tien minuten lang op maximaal vermogen in.
4. Was de binnenkant.

 **Belangrijk**

- Zorg dat u NOOIT water in de ventilatieopeningen laat lopen.
- Gebruik NOOIT schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen.
- Controleer ALTIJD of de deurstrips schoon zijn, om te vermijden dat kleine deeltjes zich ophopen en zodat de deur altijd goed kan sluiten.





problemen oplossen en foutcodes

DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN OF LATEN REPAREREN

Reparaties mogen alleen door een bevoegde onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.

Als er reparaties nodig zijn, koppelt u de oven los en neemt u contact op met de klantenservice van Samsung bij u in de buurt.

Zorg dat u de volgende informatie bij de hand hebt wanneer u belt:

- Het modelnummer en het serienummer (te vinden op de achterkant van de oven.)
- Garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

Als u de oven tijdelijk moet opslaan, moet u hiervoor een droge, schone plaats kiezen omdat stof en vocht het apparaat kunnen beschadigen.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Als u problemen ondervindt met uw oven, kunt u een van de onderstaande oplossingen proberen. Zo kunt u een onnodig bezoek aan de serviceafdeling voorkomen.

De gerechten worden niet gaar.

- Controleer of de timer correct is ingesteld en of de starttoets is ingedrukt.
- Sluit de deur stevig.
- Controleer of er geen zekering is gesprongen of een stroomonderbreker is geactiveerd.

Het gerecht is niet helemaal gaar of juist te gaar.

- Controleer of de correcte bereidingstijd werd gebruikt.
- Controleer of het correcte vermogen werd gebruikt.

Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven.

- Controleer of u de correcte kookmaterialen gebruikt en of deze geen metalen sierranden bevatten.
- Controleer of er geen vorken of andere metalen voorwerpen in de oven zijn achtergebleven.
- Als u aluminiumfolie gebruikt, moet u controleren of het folie niet te dicht tegen de binnenwanden aanligt.





De oven stoort de radio of televisie.

- Tijdens de werking van de oven kan een lichte storing op radio of televisie optreden. U kunt dit effect minimaliseren door de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne te plaatsen.

Het DISPLAY wordt opnieuw ingesteld door elektronische storingen.

- Haal de stekker uit het stopcontact en steek de stekker weer in het stopcontact. Stel de klok opnieuw in.

Condensvorming in de oven.

- Dit is normaal. Veeg dit af na de bereiding.

De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgeschakeld.

- Dit is normaal. De koelventilator kan nog drie minuten verder werken nadat de oven is uitgeschakeld.

Luchtstroom rond de deur en de behuizing.

- Dit is normaal.

Lichtweerkaatsing rond de deur en de behuizing.

- Dit is normaal.

Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen.

- Dit is normaal.

Er is een klikkend geluid hoorbaar terwijl de oven werkt, vooral in de ontdooistand.

- Dit is normaal.

FOUTCODE

Foutcode	Algemene funties
E-21	**TEMPERATUURSENSOR OPEN** Als de waarde van een temperatuursensor hoger is dan 250 °C tijdens de werking/annulering.
E-22	**TEMPERATUURSENSOR LAAG** Als de waarde van een temperatuursensor lager is dan 5 °C tijdens de werking/annulering.
E-24	**MEER DAN 210 °C TIJDENS DE WERKING VAN DE MAGNETRONOVEN** Als de temperatuur stijgt boven 210 °C tijdens de werking van de magnetronoven (BRANDDETECTIE).
E-09	**DEMPER S/W** Als het mislukt wordt gedetecteerd of de DEMPER gedurende 2 minuten moet worden geopend of gesloten.







technische specificaties

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Samsung streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	**FQ215**
Voedingsbron	230 V ~ 50 Hz
Energieverbruik Maximaal vermogen Magnetronfunctie Grill bovenaan Verwarmingselement onderaan Dubbele hete lucht	 3150 W 1650 W 2800 W 1000 W 3000 W
Uitgangsvermogen	100 W / 900 W (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Magnetron	OM75P (20)
Koeling	Ventilator met motor
Afmetingen (B x H x D) Buitenzijde Netto ovenruimte	 596 x 460 x 520 mm 429 x 229 x 430 mm
Volume	42 liter
Gewicht Netto Bruto	 circa 37 kg circa 46 kg





memo










memo










VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min) aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. € 0,42/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726-7864) only from land line, (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Codenr.: DE68-03869G







FQ215

Mikrowellenherd

Installations- und Bedienungsanleitung



Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

imagine the possibilities

DEUTSCH

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Für zusätzliche Serviceinformationen registrieren Sie Ihr Gerät unter

www.samsung.com/register

SAMSUNG







Inhalt



Zu dieser Bedienungsanleitung

Sie haben einen Kompaktmikrowellenofen von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Kompaktmikrowellenofens:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN



Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können**.



Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden** führen können.

	Warnung; Brandgefahr		Warnung; Heiße Oberfläche
	Warnung; Strom		Warnung; explosives Material
	NICHT ausführen.		NICHT berühren.
	NICHT demontieren.		Befolgen Sie die Anweisungen genau.
	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.		Stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.
	Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.		Hinweise
	Wichtig		





Wichtige Hinweise zur Sicherheit

LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Kompaktmikrowellenofens sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.

⚠ WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)

- **WARNUNG:** Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.
- **WARNUNG:** Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.
- **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- **WARNUNG:** Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Kompaktmikrowellenöfen geeignet ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.







- Der Kompaktmikrowellenofen ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchtem Tuch usw. kann zu Verletzungen, Entzündung und Brandgefahr führen.
- Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Gerätetür geschlossen und schalten das Gerät aus bzw. unterbrechen die Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Beim Erhitzen von Getränken im Kompaktmikrowellenofen kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.
- **WARNUNG:** Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Kompaktmikrowellenofen abgeschlossen ist.
- Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände entfernt werden.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.
- Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.
- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.







Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.

Wenn der Kompaktmikrowellenofen ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter.

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.

⚠ WARNUNG (Backofenfunktion) - Optional

WARNUNG: Wenn das Gerät im Kombimodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht Erwachsener bedienen.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.







WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.
Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren.
Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

Wenn das Gerät im Betrieb ist, können Flächen, die Sie erreichen können, heiß sein.

Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.

Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird. Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.





EINBAUANWEISUNG FÜR DEN KOMPAKTMIKROWELLENOFEN

Allgemein

Technische Informationen

Stromversorgung:	230 V~ bei 50 Hz
Leistungsaufnahme:	3150W
Abmessungen (B x H x T):	596 x 460 x 520 mm

Das Gerät erfüllt die zutreffenden EU-Normen.

Entsorgung von Verpackung und Gerät

Die Verpackung kann recycelt werden.
Die Verpackung kann aus folgenden Materialien bestehen:
- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Sorgen Sie für eine umweltbewusste Entsorgung dieser Materialien unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften.

Informationen zur umweltbewussten Entsorgung von Haushaltsgeräten erhalten Sie bei den örtlichen Behörden.

Sicherheit

Dieses Gerät darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal angeschlossen werden.

Dieser Dampf-Kombiofen ist NICHT für den Einsatz zu gewerblichen Zwecken vorgesehen. Das Gerät darf ausschließlich in Privathaushalten zur Zubereitung von Nahrungsmitteln verwendet werden.

Während und nach dem Gebrauch ist das Gerät heiß. Bei Anwesenheit von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.

Stromanschluss

Das Stromversorgungsnetz, an das das Gerät angeschlossen wird, muss die gesetzlichen und örtlichen Bestimmungen erfüllen.

Wenn Sie einen festen Anschluss einrichten möchten, stellen Sie sicher, dass das Stromversorgungskabel mit einem mehrpoligen Schalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten ausgestattet ist.

Küchenschränke, die in Kontakt mit dem Gerät kommen, müssen bis zu einer Temperatur von 100 °C hitzebeständig sein.

Samsung haftet nicht für Schäden am Mobiliar, die durch Hitze verursacht werden.







Abb. 1

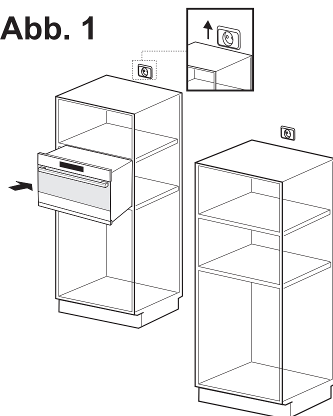


Abb. 2

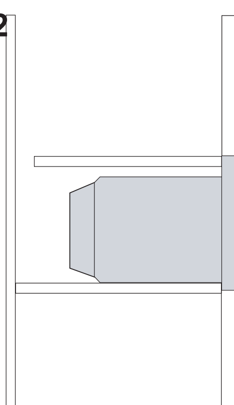


Abb. 3

Abb. 3.1

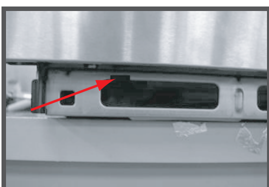


Abb. 3.2

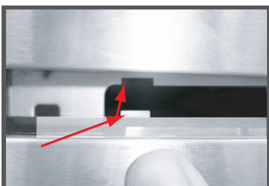


Abb. 3.3



Abb. 3.4



Abb. 4

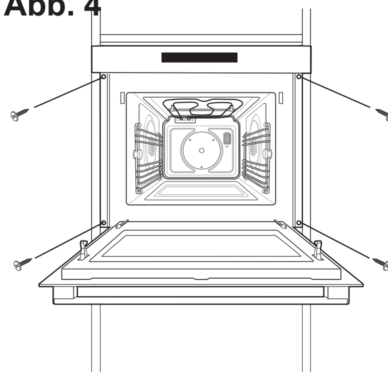


Abb. 5

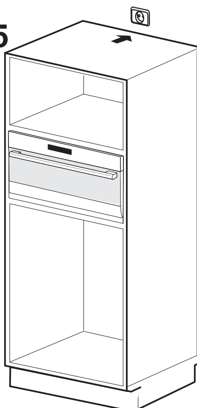






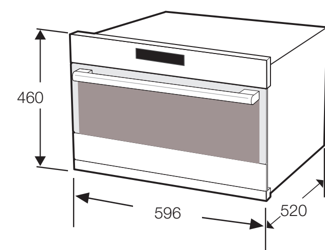


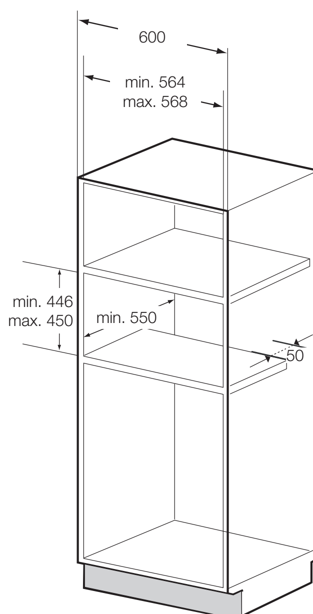
Abb. 1	Schieben Sie den Mikrowellenherd teilweise in die dafür vorgesehene Aussparung. Führen Sie das Verbindungskabel zum Stromanschluss.
Abb. 2	Schieben Sie den Mikrowellenherd vollständig in die dafür vorgesehene Aussparung.
Abb. 3	Abb. 3.1 Viereckige Aussparungen Abb. 3.2 Richten Sie die Halterungen der DECO an den viereckigen Aussparungen aus. Abb. 3.3 Führen Sie die Halterungen durch Neigen der DECO in die viereckigen Aussparungen ein. Abb. 3.4 Drücken Sie die DECO zum Fixieren nach unten.
Abb. 4	Befestigen Sie den Mikrowellenherd mit den vier im Lieferumfang enthaltenen Schrauben (4 x 20 mm).
Abb. 5	Stellen Sie den Stromanschluss her. Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Geräts.

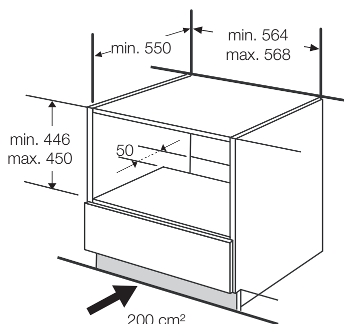












REINIGEN DES GERÄTS

Die folgenden Teile des Kompaktmikrowellenofens sollten regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln:

- Innere und äußere Oberflächen
- Gerätetür und Türdichtungen
- Drehteller und Drehringe (Nur Modell mit Drehteller)

☛ Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.

☛ Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Abspülen und trocknen.

2. Entfernen Sie Spritzer und Flecken an den Innenflächen des Geräts mit einem Tuch und Seifenwasser. Abspülen und trocknen.





3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Nahrungsmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft in das Gerät, und erhitzen Sie den Saft zehn Minuten bei maximaler Leistung.

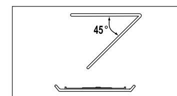
4. Reinigen Sie den Drehteller bei Bedarf in der Spülmaschine.

Spritzen Sie **NIEMALS** Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie **NIEMALS** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit Schmutzpartikel:

- sich nicht ansammeln
- nicht das ordnungsgemäße Schließen der Gerätetür verhindern

Reinigen Sie den Garraum des Kompaktmikrowellenofens nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie ihn jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.

Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Heizelement um 45 ° nach unten zu drehen, so dass es ebenfalls gereinigt werden kann.
(Modell mit Pendelheizung)



LAGERUNG UND REPARATUR DES KOMPAKTMIKROWELLENOFENS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Kompaktmikrowellenofens sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden. Der Kompaktmikrowellenofen darf nicht verwendet werden, wenn die Gerätetür oder die Türdichtungen beschädigt sind:

- Beschädigte Scharniere
- Veraltete Dichtungen
- Verformtes oder verbogenes Gehäuse

Reparaturen sollten nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

Entfernen Sie **NIEMALS** das Gehäuse des Geräts. Wenn der Kompaktmikrowellenofen Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose
- Kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum







Wenn Sie den Kompaktmikrowellenofen zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie ihn an einem trockenen, staubfreien Ort.
Grund: Staub und Feuchtigkeit können sich negativ auf die Verschleißteile des Kompaktmikrowellenofens auswirken.

Dieser Kompaktmikrowellenofen ist nicht für den Einsatz zu gewerblichen Zwecken geeignet.

Aus Sicherheitsgründen darf die Glühbirne nicht selbst ausgetauscht werden. Bitte wenden Sie sich an das nächste autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, damit ein qualifizierter Techniker die Glühbirne ersetzt.

WARNUNG				
Das Gerät darf nur von geschultem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.	✓	✓	✓	✓
Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.	✓	✓	✓	✓
Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.	✓	✓	✓	✓
Installieren Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort, an einem Platz, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.	✓	✓	✓	✓
Dieses Gerät muss gemäß den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.	✓	✓	✓	✓
Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten.	✓	✓	✓	✓
Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.	✓	✓	✓	✓
Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.	✓	✓	✓	✓
Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.	✓	✓	✓	✓
Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.	✓	✓	✓	✓
Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.	✓	✓	✓	✓





	Üben Sie keinen übermäßigen Druck oder Gewalt auf das Gerät aus.	✓	✓	✓	✓
	Stellen Sie das Gerät nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände.	✓	✓		
	Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.	✓	✓	✓	✓
	Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.	✓	✓		✓
	Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungskabel oder Stromtrafos.	✓	✓	✓	
	Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.	✓	✓	✓	
	Verwenden Sie keine beschädigten Netzstecker bzw. Netzkabel und keine losen Steckdosen. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.	✓	✓	✓	✓
	Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.	✓	✓		
	Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät, noch auf die Gerätetür.	✓	✓	✓	
	Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Geräts.	✓	✓		
	Lagern Sie kein entflammbares Material im Kompaktmikrowellenofen. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.	✓		✓	✓
	Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.	✓	✓	✓	✓
	WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Kompaktmikrowellenofen kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Kompaktmikrowellenofens IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen: • Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser. • Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband. • Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.	✓	✓	✓	✓





	⚠ VORSICHT				
[★]	Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Kompaktmikrowellenöfen geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastiktüten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch der Kompaktmikrowellenofen unter Umständen beschädigt wird.	✓		✓	✓
[⃠]	Verwenden Sie den Kompaktmikrowellenofen nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.	✓		✓	✓
[★]	Geben Sie bei kleineren Mengen von Nahrungsmitteln geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Nahrungsmittel zu verhindern.	✓		✓	✓
[⃠]	Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.	✓	✓		
[⃠]	Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Kompaktmikrowellenofen abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser, Behälter sowie keine Nüsse mit Schale, Tomaten usw.			✓	✓
[⃠]	Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Kompaktmikrowellenofen entweicht. Zudem kann sich der Kompaktmikrowellenofen aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis er ausreichend abgekühlt ist.	✓		✓	
[Handschuh]	Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Kompaktmikrowellenofen nehmen.			✓	
[★]	Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.			✓	
[★]	Stehen Sie beim Öffnen des Kompaktmikrowellenofens eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.			✓	
[⃠]	Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Der Kompaktmikrowellenofen schaltet sich aus Sicherheitsgründen 30 Minuten lang automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in den Kompaktmikrowellenofen zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.	✓			✓
[★]	Halten Sie beim Aufstellen des Kompaktmikrowellenofens die in diesem Handbuch angegebenen Abstände ein. (Siehe „Aufstellen des Kompaktmikrowellenofens“)	✓		✓	
[★]	Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe des Kompaktmikrowellenofens anschließen.	✓	✓	✓	

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG (NUR MIKROWELLENFUNKTION)

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, den Kompaktmikrowellenofen bei geöffneter Gerätetür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Vertiefungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Kompaktmikrowellenofens zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Kompaktmikrowellenofens darf dieser bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte nicht in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:

  (1) Gerätetür (verbogen)

  (2) Türscharniere (beschädigt oder locker)

  (3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen

(d) Die Reparatur des Kompaktmikrowellenofens darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörteils oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/oder am Zubehörteil oder dessen Verlust auf ein Verschulden des Kunden zurückzuführen ist. Zu den von dieser Bestimmung betroffenen Teilen gehören:

(a) Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Bedienfelder, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind

(b) Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste

- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät installieren, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Kompaktmikrowellenofens sich leicht von den in diesem Handbuch beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieser Kompaktmikrowellenofen wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn der Kompaktmikrowellenofen nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht möglicherweise Gefahren.



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

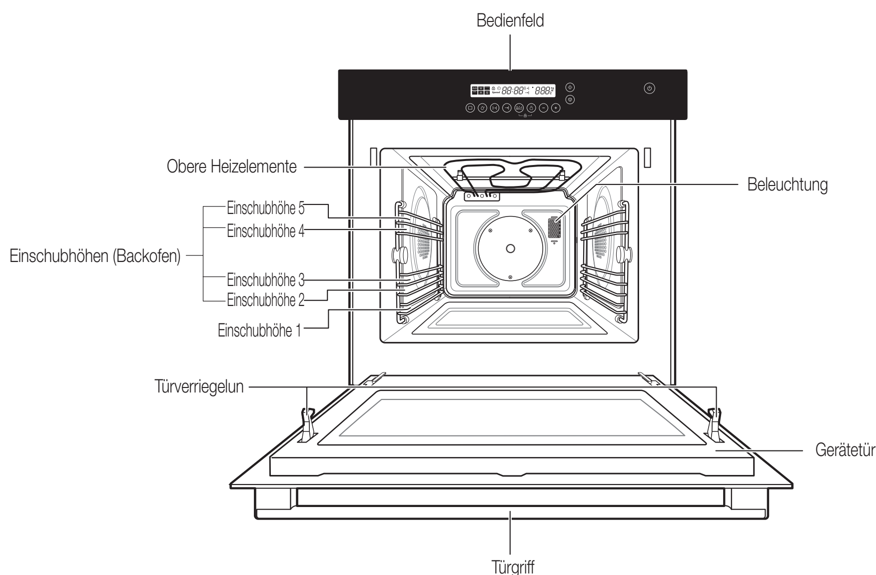
Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.





Funktionen des Geräts

FUNKTIONEN DES GERÄTS





Hinweis

- Die verschiedenen Einschubhöhen sind von unten nach oben aufsteigend nummeriert.
- Die Einschubhöhen 4 und 5 werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Die Mikrowelleneinschubhöhe wird hauptsächlich für die Mikrowellenfunktion verwendet.
- In den Zubereitungshinweisen dieser Bedienungsanleitung finden Sie Angaben zu den jeweiligen Einschubhöhen für die einzelnen Gerichte.

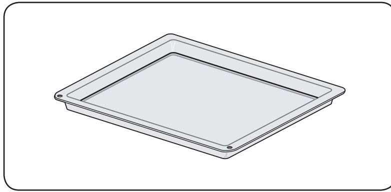




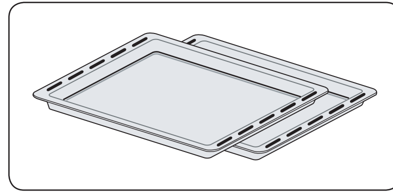


ZUBEHÖR

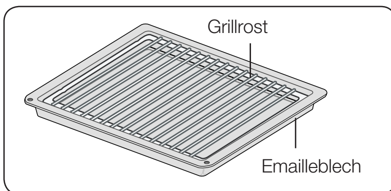
Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang der Mikrowelle enthalten:



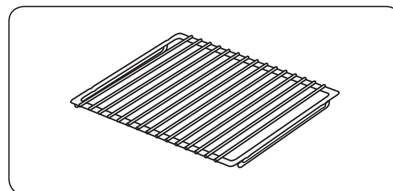
1 Emailleblech.
(für den Mikrowellenmodus geeignet)



2 Zwei Backbleche.
(NICHT für den Mikrowellenmodus geeignet)



3 Grillrost für das Emailleblech.
(für den Schnellkochmenümodus und den Grillmodus geeignet)



4 Ofenrost.
(NICHT für den Mikrowellenmodus geeignet)



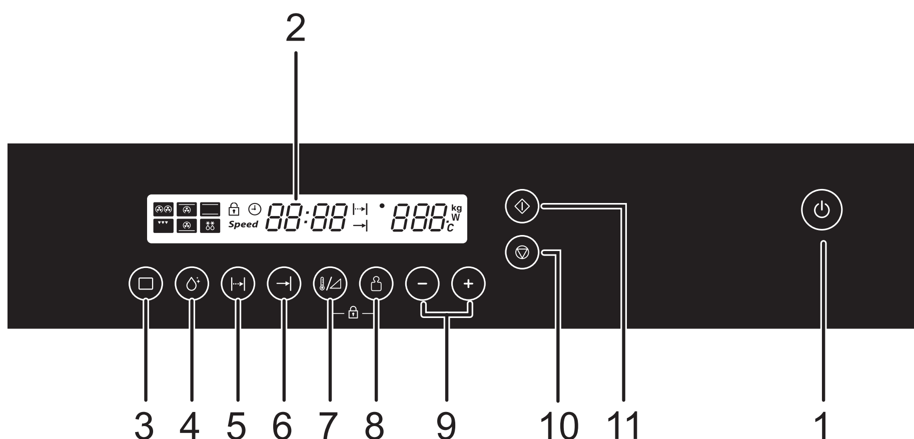
Hinweis

In den Zubereitungshinweisen in dieser Bedienungsanleitung finden Sie Angaben zum geeigneten Zubehör für die Zubereitung der Gerichte.





BEDIENFELD



FUNKTIONEN DES GERÄTS

1. ENERGIESPARTASTE
2. ANZEIGE
3. AUSWAHLTASTE FÜR DEN KOCHMODUS
4. DAMPFREINIGUNGSTASTE
5. AUSWAHLTASTE FÜR DIE GARZEIT
6. STARTZEITTASTE
7. AUSWAHLTASTE FÜR DIE TEMPERATUR/LEISTUNGSSTUFE
8. AUSWAHLTASTE FÜR DAS GEWICHT
9. EINSTELLELEMENTE
10. TASTE FÜR STOPP/ABBRECHEN
11. STARTTASTE



Energiespartaste

- Wenn Sie die Energiespartaste drücken, erlischt die Beleuchtung der restlichen Tasten und alle Tasten außer der Energiespartaste sind deaktiviert.
- Wenn Sie die Energiespartaste erneut drücken, wird nacheinander die Beleuchtung der restlichen Tasten wieder eingeschaltet und alle Tasten sind aktiviert.
- Wenn 5 Minuten lang keine Taste gedrückt wird, wechselt das Gerät in den Energiesparmodus.





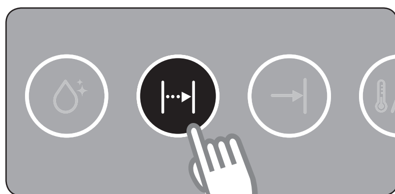
Vor dem ersten Kochen

EINSTELLEN DER UHRZEIT

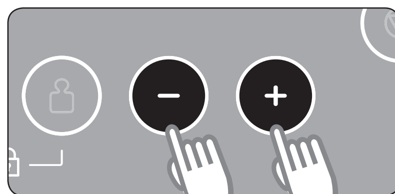
Stellen Sie nach dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz noch vor dem ersten Einsatz die Uhrzeit ein. Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, leuchtet die ANZEIGE auf. Nach drei Sekunden beginnen das **GARZEIT**-Symbol und „12:00“ in der ANZEIGE zu blinken.



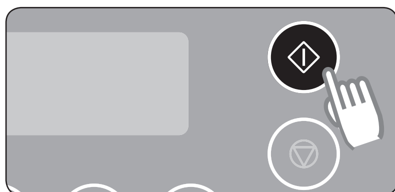
Automatische Energiesparfunktion
Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 25 Minuten abgebrochen und die Uhrzeit wird im Display angezeigt.
Die Ofenbeleuchtung wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.



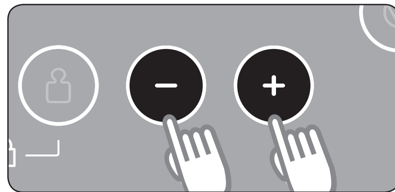
1 Drücken Sie die Auswahltaste für die **GARZEIT**. Die „12“ beginnt zu blinken.



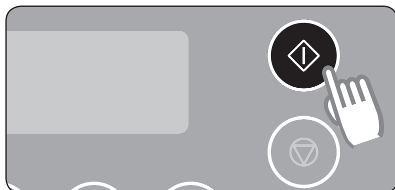
2 Stellen Sie mit Hilfe der **EINSTELLELEMENTE** die Stunde ein.



3 Drücken Sie erneut die **STARTTASTE**. Die „00“ beginnt zu blinken.



4 Stellen Sie mit Hilfe der **EINSTELLELEMENTE** die Minuten ein.



5 Drücken Sie erneut die **STARTTASTE**. Die Uhrzeit wird nach 5 Sekunden automatisch festgelegt.





Verwenden des Ofens

MÖGLICHKEITEN ZUM ERHITZEN

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Modi und Einstellungen zum Erhitzen in diesem Gerät zusammengefasst. In den Zubereitungsanleitungen auf den folgenden Seiten sind die entsprechenden Modi und Einstellungen für die jeweiligen Rezepte angegeben.

Betriebsarten des Ofens

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Betriebsarten und Einstellungen dieses Ofens zusammengefasst.
Verwenden Sie die Tabellen des Kochhandbuchs als Richtschnur für das Kochen in diesen Betriebsarten.

Modus	Beschreibung
	Einstellung für den doppelten Umluftbetrieb Die Erhitzung der Nahrungsmittel erfolgt durch Zufuhr heißer Luft von der rechten und linken Seite des Herds. Diese Einstellung sorgt für eine gleichmäßige Erhitzung und eignet sich daher besonders zum Backen.
	Einstellung für Umluft mit Oberhitze Eine Kombination aus Umluft und Oberhitze eignet sich für knusprige, gut gebräunte Gerichte. Besonders für die Zubereitung von Fleischgerichten empfohlen.
	Einstellung für Ober- und Unterhitze Die Wärme kommt von den Heizelementen oben und unten. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.
	Einstellung für den Grill Die Nahrungsmittel werden von dem Heizelement oben erhitzt.
	Einstellung für Umluft mit Unterhitze Eine Kombination aus Umluft und Unterhitze eignet sich für knusprige, gebräunte Gerichte.





Schnellkochmenümodus

Modus	Beschreibung
SPEED	Wählen Sie eine von zwölf vorprogrammierten Schnellkochmenüeinstellungen aus, um ihre Lieblingsgerichte zu kochen, zu braten oder zu backen. Die Garzeit und die Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach das Programm und das Gewicht aus, um den Zubereitungsvorgang zu starten.

Schnellauftaumodus

Modus	Beschreibung
	Wählen Sie eine von fünf vorprogrammierten Schnellauftaueinstellungen aus. Die Auftauzeit und die Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach das Programm und das Gewicht aus, um den Auftauvorgang zu starten.

Mikrowellenmodus

Modus	Beschreibung
	Die Nahrungsmittel werden durch Mikrowellen gegart bzw. aufgetaut. Dies ist eine schnelle und effiziente Garmethode, bei der weder Farbe noch Form der Nahrungsmittel verändert wird. Die Leistungsstufe und die Garzeit werden für das jeweils zu garende Gericht manuell eingestellt.



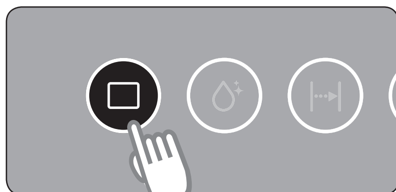




VERWENDEN DES BACKOFENMODUS

In diesem Modus sind fünf Einstellungen möglich. Die entsprechenden Einstellungen finden Sie in den Zubereitungshinweisen auf den Seiten 19 bis 23.

Einstellen des Backofenmodus

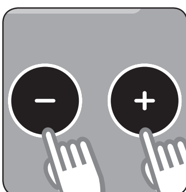


1 Drücken Sie die Auswahltaste für den **KOCHMODUS**, und wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

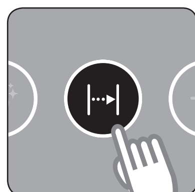
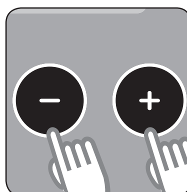
	Doppelter Umluftbetrieb	180 °C
	Umluft mit Oberhitze	180 °C
	Ober- und Unterhitze	200 °C
	Grill	220 °C
	Umluft mit Unterhitze	180 °C

 **Hinweis**

Umluft und Grill werden ständig ein- bzw. ausgeschaltet, um die Temperatur zu regulieren.

2 Zum Einstellen der Temperatur drücken Sie die Auswahltaste für die **TEMPERATUR/ LEISTUNGSSTUFE**. Stellen Sie anschließend mit Hilfe der **EINSTELLELEMENTE**die gewünschte Temperatur ein.

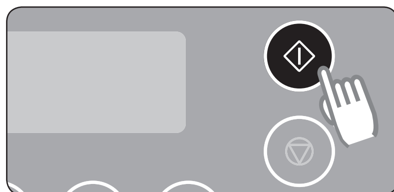



3 Zum Einstellen der Garzeit drücken Sie die Auswahltaste für die **GARZEIT**. Stellen Sie anschließend mit Hilfe der **EINSTELLELEMENTE** die gewünschte Garzeit ein.









4 Drücken Sie die **STARTTASTE**.

► Die TEMPERATUR-Anzeige leuchtet auf und beginnt zu blinken, sobald die Temperatur erreicht ist.



Hinweis

1) Während der Zubereitung können die Einstellungen über **GARZEIT** und **TEMPERATUR** geändert werden.
2) In den Einstellungen für den Backofenmodus werden Umluft und die Heizelemente oben und unten ein- bzw. ausgeschaltet, um die Temperatur zu regulieren.
3) Während der Zubereitung kann die Temperatur im Inneren des Herds angezeigt werden, indem Sie die Auswahltaste für die **TEMPERATUR/ LEISTUNGSSTUFE** drücken.



Wichtig

Verwenden Sie im Backofenmodus ausschließlich Glasbackformen, die für Temperaturen von 40 – 250 °C geeignet sind.

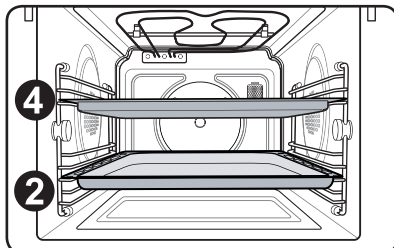






Einstellung für den doppelten Umluftbetrieb ( )

Die Erhitzung der Nahrungsmittel erfolgt durch Zufuhr heißer Luft von der rechten und linken Seite des Herds. Diese Einstellung sorgt für eine gleichmäßige Erhitzung und eignet sich daher besonders zum Backen.



Wenn Sie Nahrungsmittel auf zwei Backblechen gleichzeitig zubereiten möchten, verwenden Sie die Einschubhöhen ❷ und ❹.

* Verwenden Sie ausschließlich Glasbackformen, die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

Zubereitungshinweise

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen.
Es wird empfohlen, den Herd im doppelten Umluftmodus vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (h)
Haselnusskuchen, Kastenform	2	160 - 170	Ofenrost	1:00 - 1:10
Zitronenkuchen, Springform oder Schale	2	150 - 160	Ofenrost	0:50 - 1:00
Biskuit	3	150 - 160	Ofenrost	0:35 - 0:45
Obstkuchenboden	3	150 - 170	Ofenrost	0:25 - 0:35
Flacher Obststreuselkuchen (Hefeteig)	3	150 - 170	Backblech	0:30 - 0:40
Croissants	3	170 - 180	Backblech	0:10 - 0:15
Brötchen	2	180 - 190	Backblech	0:10 - 0:15
Kekse	3 / 4	160 - 180	Zwei Backbleche	0:10 - 0:20


Hinweis

Es wird empfohlen, den Herd vorzuheizen.

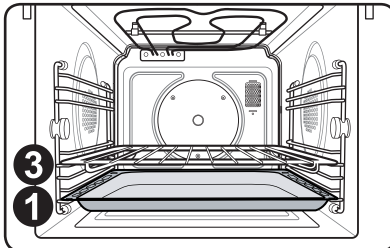
VERWENDEN DES OFENS





Einstellung für Umluft mit Oberhitze ( )

Eine Kombination aus Umluft und Oberhitze eignet sich für knusprige, gut gebräunte Gerichte. Diese Einstellung ist besonders zum Zubereiten von Fleisch empfehlenswert.



Verwenden Sie bei der Zubereitung von Fleisch für den Rost die Einschubhöhe 3 und für das Backblech zum Auffangen von Bratenfett die Einschubhöhe 1.

* Verwenden Sie ausschließlich Glasbackformen, die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

Zubereitungshinweise

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Braten.
Es wird empfohlen, die Mikrowelle bei Umluft mit Oberhitze vorzuheizen.
Verwenden Sie bei der Zubereitung von Fleisch für den Rost die jeweils empfohlene Einschubhöhe und für das Backblech zum Auffangen von Bratenfett die Einschubhöhe 1.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (h)
Rinderbraten / Medium, 1 kg	3 / 1	170 - 190	Ofenrost / Backblech	1:00 - 1:30
Schulter / Bauch vom Schwein, 1 kg	3 / 1	180 - 200	Ofenrost / Backblech	1:30 - 2:00
Lammbraten / Lammkeule 0,8 kg	2 / 1	190 - 210	Ofenrost / Backblech	0:50 - 1:20
Ganzes Hähnchen Hähnchen, 1 kg	3 / 1	170 - 190	Ofenrost / Backblech	00:50 - 1:10
Fisch, ganze Forellen, 2 Stück / 0,5 kg	4 / 1	170 - 180	Ofenrost / Backblech	0:30 - 0:40
Entenbrust, 0,3 kg	4 / 1	180 - 200	Ofenrost / Backblech	0:25 - 0:35



Hinweis

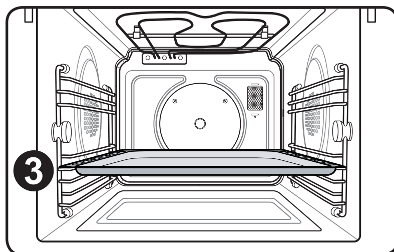
Es wird empfohlen, den Herd vorzuheizen.





Einstellung für Ober- und Unterhitze ( )

Die Wärme kommt von den Heizelementen oben und unten. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.



Für das Backblech oder den Ofenrost wird normalerweise die Einschubhöhe ❸ verwendet.

* Verwenden Sie ausschließlich Glasbackformen, die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

Zubereitungshinweise

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen.
Es wird empfohlen, den Herd mit Ober- und Unterhitze vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (h)
Lasagne	3	200 - 220	Ofenrost	0:25 - 0:35
Gemüsegratin	3	180 - 200	Ofenrost	0:20 - 0:30
Kartoffelgratin	3	180 - 200	Ofenrost	0:25 - 0:35
Tiefgefrorene Pizza-Baguettes	3	160 - 180	Backblech	0:10 - 0:15
Ofenpommes	3	200 - 220	Backblech	00:15 - 0:20
Marmorkuchen	3	180 - 200	Ofenrost	00:50 - 1:10
Muffins	3	180 - 200	Ofenrost	0:10 - 0:15
Kekse	4	180 - 200	Backblech	00:08 - 0:15



Hinweis

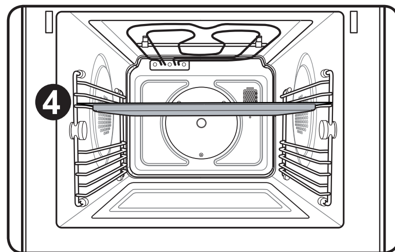
Es wird empfohlen, den Herd vorzuheizen.





Einstellung für den Grill (▾▾▾)

Die Nahrungsmittel werden von den oberen Heizelementen erhitzt.



Beim Grillen wird für das Emailleblech mit dem Grillrost normalerweise die Einschubhöhe ❹ verwendet.

* Verwenden Sie ausschließlich Glasbackformen, die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

Zubereitungshinweise

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Grillen.
Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein, und heizen Sie den Grill 3 Minuten vor.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	1. Seite Dauer (Min.)	2. Seite Dauer (Min.)	Zubehör
Schaschlikspieße	4	8 - 10	6 - 8	Grillrost mit Emailleblech
Schweinesteaks	4	7 - 9	5 - 7	Grillrost mit Emailleblech
Bratwurst	4	4 - 6	3 - 5	Backblech
Hähnchenteile	4	10 - 15	8 - 10	Grillrost mit Emailleblech
Lachssteaks	4	8 - 12	6 - 10	Grillrost mit Emailleblech
Geschnittenes Gemüse	5	5 - 7	3 - 5	Backblech
Toast	5	2 - 3	1 - 2	Ofenrost
Käsetoast	5	4 - 5	-	Ofenrost



Hinweis

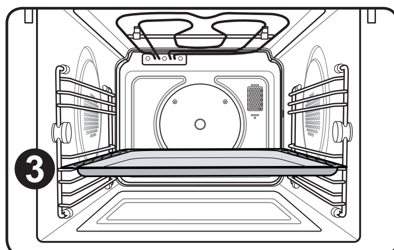
Die empfohlene Temperatur bei Verwendung des Grillmodus beträgt 220 °C. Es wird empfohlen, den Herd drei Minuten vorzuheizen.





Einstellung für Umluft mit Unterhitze ( )

Eine Kombination aus Umluft und Unterhitze eignet sich zum schnellen Erhitzen von Nahrungsmitteln. Diese Einstellung eignet sich für knusprige, gut gebräunte Gerichte.



Für das Backblech oder den Rost wird meist die Einschubhöhe 3 verwendet.

* Verwenden Sie ausschließlich Glasbackformen, die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

Zubereitungshinweise

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen.
Es wird empfohlen, den Herd im doppelten Umluftmodus vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (h)
Frische Pizza	3	180 - 200	Backblech	15 - 25
Gekühlte, vorgebackene Quiche / Obstkuchen	2	180 - 200	Ofenrost	10 - 15
Tiefgefrorene Pizza mit Backpulverteig	2	180 - 200	Backblech	15 - 20
Tiefkühlpizza	3	200 - 220	Ofenrost	10 - 15
Pizza aus dem Kühlregal	3	180 - 220	Backblech	8 - 15
Gefrorenes Blätterteiggebäck mit Obstfüllung	2	180 - 200	Backblech	10 - 15

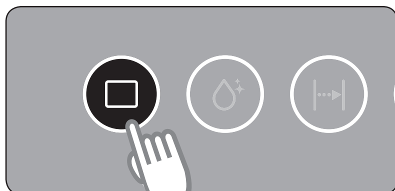

Hinweis

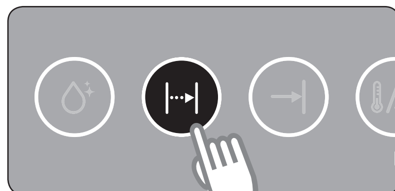
Es wird empfohlen, den Herd vorzuheizen.





EINSTELLEN DER GARZEIT

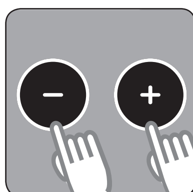


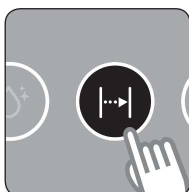


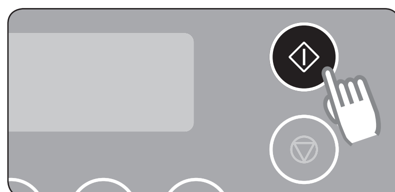
1 Drücken Sie die Auswahltaste für den **KOCHMODUS**, und wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

Hinweis: Wenn auf dem Bedienfeld 5 Sekunden lang keine Änderung vorgenommen wird, beginnt die Starttaste zu blinken.

2 Drücken Sie die Auswahltaste für die **GARZEIT**.







3 Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit Hilfe der **Einstellelemente** ein, und drücken Sie dann die Auswahltaste für die **GARZEIT**.

1) Nach 5 Sekunden endet die Eingabe der Garzeit automatisch, und die **STARTTASTE** blinkt.

2) Drücken Sie die Auswahltaste für die **GARZEIT**, um das Eingeben der Garzeit abzuschließen.

4 Durch Drücken der **STARTTASTE** wird der Herd sofort eingeschaltet.

5 Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, und der Herd schaltet sich automatisch aus.



Hinweis

Funktion „Mehr/Weniger“. Während der Zubereitung können Sie die voreingestellte Garzeit mit Hilfe der **EINSTELLELEMENTE** ändern, um ein besseres Ergebnis zu erzielen.

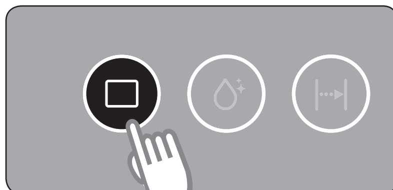






ZUBEREITUNGSTIMER

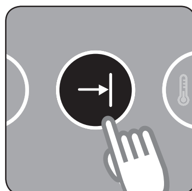
Beispiel: Aktuelle Zeit: 12:00.
Garzeit: 2:00. Die Zubereitung soll um 18:00 Uhr abgeschlossen sein.

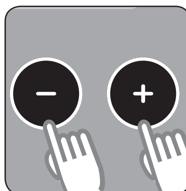


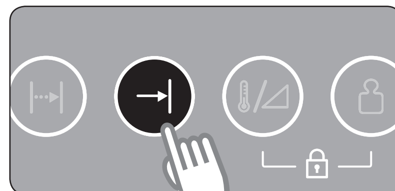


1 Drücken Sie die Auswahltaste für den **KOCHMODUS**, und wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

2 Drücken Sie die Auswahltaste für die **GARZEIT**, und stellen Sie mit Hilfe der Einstellelemente (+/-) die gewünschte Garzeit ein. (2:00)







3 Drücken Sie die **STARTZEITTASTE**.
► Stellen Sie mit Hilfe der Einstellelemente (+/-) die gewünschte STARTZEIT ein. (18:00)

4 Drücken Sie die **STARTZEITTASTE**.
► Der Herd schaltet sich um 18:00 Uhr, d. h. zur programmierten Zeit, automatisch ein.
► Zu Beginn des Kochvorgangs wird die Startzeit angezeigt.



Hinweis

- Die Startzeit wird angezeigt, wenn die Zubereitung abgeschlossen ist.
- Garzeit und Startzeit können vor Beginn der programmierten Zubereitungszeit geändert werden.

VERWENDEN DES OFENS

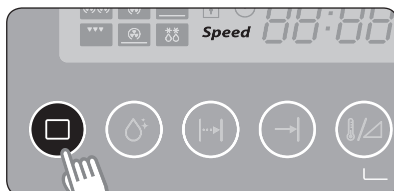




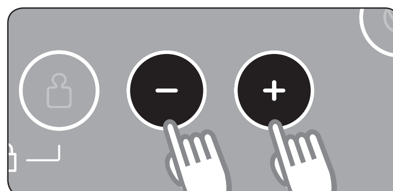
VERWENDEN DES SCHNELLKOCHMENÜMODUS

Im Schnellkochmenümodus können Sie aus zwölf vorprogrammierten Einstellungen wählen, um Ihre Lieblingsspeisen zu kochen, zu braten oder zu backen. Die Garzeit und die Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach eine der zwölf Einstellungen aus, und geben Sie das Gewicht ein, um die Zubereitung zu starten.

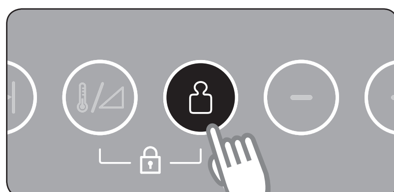
Einstellen des Schnellkochmenümodus



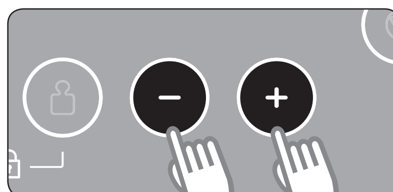
1 Wählen Sie durch Drücken der Auswahltaste für den **KOCHMODUS** das gewünschte Schnellkochmenü aus.



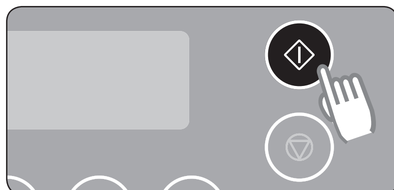
2 Wählen Sie mit Hilfe der **EINSTELLELEMENTE** die gewünschte Schnellkochmenüeinstellung aus.
Eine Beschreibung der 12 möglichen Schnellkochmenüeinstellungen finden Sie in der Tabelle auf den Seiten 27 bis 28.



3 Drücken Sie zum Einstellen des Gewichts die Auswahltaste für das **GEWICHT**.



4 Stellen Sie mit Hilfe der **EINSTELLELEMENTE** das gewünschte Gewicht ein.



5 Drücken Sie die **STARTTASTE**.



Hinweis

- Einige Schnellkochmenüs werden ohne Unterbrechungen zubereitet. Bei anderen Schnellkochmenüs müssen die Nahrungsmittel umgedreht werden. Der Herd zeigt den richtigen Zeitpunkt durch einen Signalton an.
- Es wird die Herdtemperatur angezeigt, die für die Zubereitung im Schnellkochmenümodus eingestellt wurde.
- Während der Zubereitung können die Temperatur und die Garzeit nicht geändert werden.





Informationen zu den Einstellungen für den automatischen Schnellkochmenümodus

In der folgenden Tabelle sind zwölf Automatikprogramme zum Schnellkochen, Braten und Backen veranschaulicht. Es sind die entsprechenden Mengen, Ruhezeiten und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Diese Automatikprogramme enthalten spezielle Kochmodi, mit denen die Zubereitung von Speisen erleichtert wird.

Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe	Empfehlung
1	Tiefkühlpizza	0,1 - 0,2 0,2 - 0,3 0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Grillrost mit Emailleblech	4	Die tiefgefrorene Pizza auf die Mitte des Grillrosts legen und das Emailleblech darunter schieben.
2	Tiefgefrorene Ofenpommes	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8	Backblech	3	Die tiefgefrorenen Ofenpommes auf dem Backblech verteilen.
3	Gefrorene Kroketten	0,4 - 0,5 0,5 - 0,6 0,6 - 0,7 0,7 - 0,8	Grillrost mit Emailleblech	4	Die tiefgefrorenen Kartoffelkroketten gleichmäßig auf dem Grillrost über dem Emailleblech verteilen.
4	Tiefgefrorene Lasagne	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Emailleblech	3	Die tiefgefrorene Lasagne in eine geeignete feuerfeste Glas- oder Porzellanschale geben. Nach dem Erhitzen für 3 - 4 Minuten ruhen lassen.
5	Tiefgefrorenes Fischgratin	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Emailleblech	3	Das tiefgefrorene Fischgratin in eine geeignete feuerfeste Glas- oder Emailleschale geben. Nach der Zubereitung 3 bis 4 Minuten lang ruhen lassen.
6	Hähnchenteile	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8 0,8 - 1,0	Grillrost mit Emailleblech	4	Die gekühlten Hähnchenteile mit Öl beträufeln und würzen. Mit der Haut nach unten auf den Grillrost legen und das Emailleblech darunter schieben. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Nach dem Garen 2 Minuten lang ruhen lassen.
7	Ganzes Hähnchen	0,8 - 0,9 1,0 - 1,1 1,2 - 1,3 1,4 - 1,5	Grillrost mit Emailleblech	3	Das gekühlte Hähnchen mit Öl beträufeln, würzen und mit der Brustseite nach unten auf den Grillrost über dem Emailleblech legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Nach dem Garen 5 Minuten lang ruhen lassen.
8	Rindersteaks	0,3 - 0,6 0,6 - 0,8	Grillrost mit Emailleblech	4	Die Steaks nebeneinander in die Mitte des Grillrosts legen und das Emailleblech darunter schieben.





Nummer	Nahrungs-mittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschub-höhe	Empfehlung
9	Rinderbraten	0,7 - 0,8 0,9 - 1,0 1,1 - 1,2 1,3 - 1,5	Grillrost mit Emailleblech	3	Den Rinderbraten marinieren und mit der Fettseite nach unten auf den Grillrost über dem Emailleblech legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 5 bis 10 Min. ruhen lassen.
10	Gebackene Kartoffeln	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8 0,8 - 1,0	Grillrost mit Emailleblech	4	Die Kartoffeln schälen, waschen und mit einer Gabel einstechen. Die Kartoffeln (jeweils 200 - 250 g) nebeneinander auf den Grillrost über dem Emailleblech legen. Nach dem Garen 3 - 5 Minuten lang ruhen lassen.
11	Kuchen	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Emailleblech	3	Den Teig in eine runde feuerfeste Glasbackform geeigneter Größe geben. Dieses Programm eignet sich für Teig wie Marmorkuchen, Zitronenkuchen und Haselnusskuchen.
12	Muffins	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Ofenrost	3	Den Muffinteig in eine Muffinbackform aus Metall für zwölf Muffins geben. Die Form auf den Ofenrost stellen. Für Muffins mit jeweils 45 g wird eine Gewichtsangabe von 0,5 bis 0,6 kg empfohlen. Für mittelgroße Muffins (65 g) wird eine Gewichtsangabe von 0,7 bis 0,8 kg empfohlen.



Wichtig

Bei den meisten Einstellungen des Schnellkochmenümodus werden die Nahrungsmittel durch Mikrowellen erhitzt. Daher müssen die Hinweise zu geeignetem Geschirr und alle anderen Sicherheitshinweise für Mikrowellen bei diesem Modus genau befolgt werden.



Warnung

Wenn der Mikrowellenherd im Kombinationsmodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht Erwachsener bedienen.



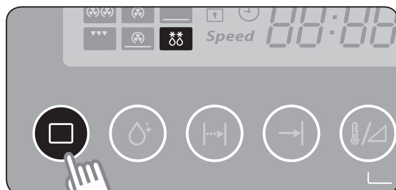




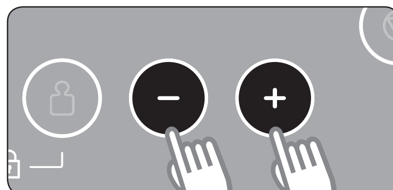
VERWENDEN DES SCHNELLAUFTAUMODUS

Einstellen des Schnellauftaumodus

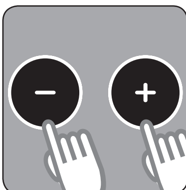
Sie können zum Auftauen zwischen fünf vorprogrammierten Mikrowelleneinstellungen wählen. Die Auftauzeit und die Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach eine Einstellung und das Gewicht aus, um den Auftauvorgang zu starten.
Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die gefrorenen Nahrungsmittel in die Mitte des Emailleblechs Verwenden Sie Einschub 1. Schließen Sie die Gerätetür.



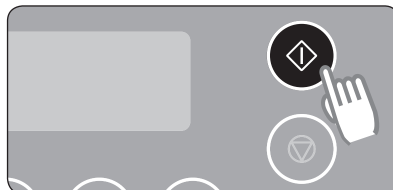
1 Wählen Sie mit Hilfe der Auswahltaste für den **KOCKMODUS** das Schnellauftausymbol ( ) aus.



2 Wählen Sie mit Hilfe der **EINSTELLELEMENTE** die aufzutauenden Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der 5 möglichen Schnellauftaueinstellungen finden Sie in der Tabelle auf Seite 31.

3 Drücken Sie die Auswahltaste für das **GEWICHT**, und wählen Sie mit Hilfe der **EINSTELLELEMENTE** das Gewicht der Nahrungsmittel aus.



4 Drücken Sie die **STARTTASTE,** um den Vorgang zu starten.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Es ertönt dann 3 Minuten lang ein Mal pro Minute ein Signalton.

 **Ergebnis**

- Der Auftauvorgang beginnt.
- Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.

 **Wichtig**

- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Nahrungsmittel können auch manuell aufgetaut werden. Wählen Sie hierzu die Mikrowellenfunktion für Erhitzen/Aufwärmen mit einer Leistungsstufe von 180 W aus. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Erhitzen/Aufwärmen” auf Seite 40.





Informationen zu den Automatikeinstellungen des Schnellauftaumodus

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Programme für automatisches Auftauen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. Bei diesen Programmen wird nur Mikrowellenenergie eingesetzt. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf einen Porzellanteller.

Nummer	Nahrungs-mittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschub-höhe	Ruhezeit (Min.)	Empfehlung
1	Fleisch	0,2 - 2,0	Emailleblech	1	20 - 90	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet.
2	Geflügel	0,2 - 2,0	Emailleblech	1	20 - 90	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet.
3	Fisch	0,2 - 2,0	Emailleblech	1	20 - 60	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet.
4	Brot/ Kuchen	0,1 - 1,0	Emailleblech	1	10 - 30	Brot auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Kuchen auf das Emailleblech legen und ggf. bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Herds wird beim Öffnen der Herdtür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteiggebäck. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur.
5	Obst	0,1 - 1,0	Emailleblech	1	5 - 15	Das tiefgefrorene Obst gleichmäßig auf dem Emailleblech verteilen. Dieses Programm eignet sich für Früchte wie Himbeeren, gemischte Beerenfrüchte und Tropenfrüchte.



Wichtig

- Beim schnellen Auftauen werden die Nahrungsmittel mit Hilfe von Mikrowellenenergie erwärmt.
- Daher müssen die Hinweise zu geeignetem Geschirr und alle anderen Sicherheitshinweise für Mikrowellen bei diesem Modus genau befolgt werden.







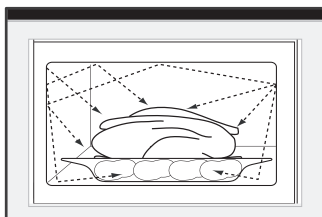
SO FUNKTIONIERT EIN MIKROWELLENHERD

Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Nahrungsmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz oder Farbe nicht ändert.

Die Mikrowelle kann für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen
- Erhitzen

Kochprinzip



1. Die von der Magnetfeldröhre erzeugten Mikrowellen werden mit Hilfe eines besonderen Magnetrühr-Verteilungssystems gleichmäßig verteilt. So werden die Nahrungsmittel gleichmäßig erhitzt.
2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Nahrungsmittel ein. Der Erhitzungsvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Nahrungsmitteln fort.
3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Nahrungsmitteleigenschaften:

- Menge und Dichte
- Wassergehalt
- Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)



Wichtig

Da das Innere der Nahrungsmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Erhitzungsvorgang auch nach der Entnahme aus dem Mikrowellenherd weiter.

Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten eingehalten werden, um Folgendes sicherzustellen:

- Gleichmäßiger Garzustand der Nahrungsmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Nahrungsmitteln

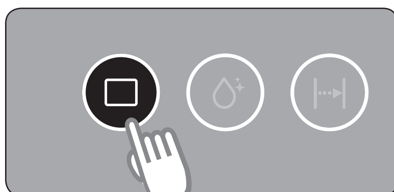




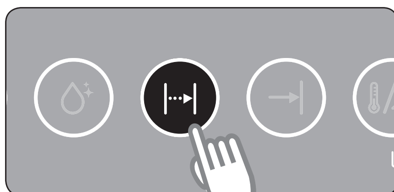
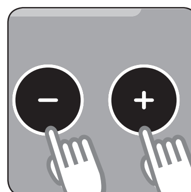
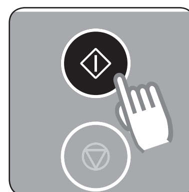
MIKROWELLENMODUS

Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Bei der Zubereitung mit Mikrowellen durchdringen diese die Nahrungsmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert. Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Nahrungsmitteln in schnelle Bewegung.
Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.

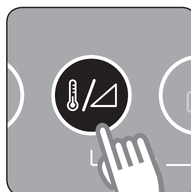
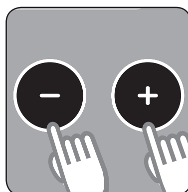
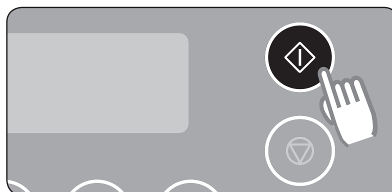
Einstellen des Mikrowellenmodus



1 Drücken Sie die Auswahltaste für den **KOCHMODUS**. Im Display werden die Zeit und die Leistungsstufe angezeigt.

2 Zum Ändern der Garzeit drücken Sie die Auswahltaste für die **GARZEIT**, und stellen Sie mit Hilfe der **EINSTELLELEMENTE** die gewünschte Garzeit ein. Nach dem Einstellen der Garzeit blinkt die **STARTTASTE**. Wenn Sie die eingestellte Leistungsstufe beibehalten möchten, drücken Sie die **STARTTASTE,** um den Garvorgang zu starten.

3 Drücken Sie zum Ändern der Leistungsstufe die Auswahltaste für die **TEMPERATUR/ LEISTUNGSSTUFE**, und stellen Sie mit Hilfe der **EINSTELLELEMENTE** die gewünschte Leistungsstufe ein. In den Zubereitungsanleitungen (Seite 35 bis 41) finden Sie Hinweise zu den geeigneten Garzeiten und Leistungsstufen.

4 Drücken Sie die **STARTTASTE,** um den Vorgang zu starten.







Informationen zu den Leistungsstufen der Mikrowelle

Leistungsstufe	Prozentsatz (%)	Geräteleistung (W)	Hinweis
HOCH	100	900	Erhitzen von Flüssigkeiten
HOCH (MÄSSIG)	83	750	Erhitzen und Garen von Speisen
MITTELHOCH	67	600	Erhitzen und Garen von Speisen
MITTEL	50	450	Garen von Fleisch und Erhitzen von empfindlichen Speisen
MITTELNIEDRIG	33	300	
AUFTAUEN	20	180	Auftauen und Weitergaren
NIEDRIG	11	100	Auftauen empfindlicher Speisen

Informationen zu mikrowellengeeignetem Geschirr

Das im Mikrowellenmodus verwendete Geschirr muss mikrowellendurchlässig sein, so dass diese in die Nahrungsmittel eindringen können. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie daher kein Geschirr aus oder mit Metall. Als mikrowellengeeignet gekennzeichnetes Geschirr ist immer eine sichere Wahl. Weitere Informationen zu geeignetem Geschirr finden Sie in den folgenden Hinweisen. Verwenden Sie im Mikrowellenmodus immer das Emailleblech auf der Einschubhöhe 1.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Kommentar
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen. Porzellan, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• **Styro**porbecher und -behälter	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert. Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Papier	✗	Kann Feuer fangen.

VERWENDEN DES OFENS







Geschirr	Mikrowellengeeignet	Kommentar
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Geschirr	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
• Gefrierbeutelverschlüsse	✗	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Bei kurzer Erhitzungszeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.



Hinweis

Funkenbildung in der Mikrowelle wird als „Lichtbogenbildung“ bezeichnet.

✓ : Empfohlen

✓✗ : Mit Vorsicht

✗ : Nicht sicher





Zubereitungshinweise für die Verwendung der Mikrowelle

Allgemeine Hinweise

Für die Zubereitung im Mikrowellenherd geeignete Nahrungsmittel

Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für die Zubereitung im Mikrowellenherd. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding, Eingemachtes und Chutney können ebenfalls im Mikrowellenherd zubereitet werden. In der Regel können alle Nahrungsmittel im Mikrowellenherd zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden.

Abdecken während der Zubereitung

Nahrungsmittel sollten während der Zubereitung abgedeckt werden, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Die Nahrungsmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Porzellanteller, einer Plastikhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit

Nach der Zubereitung ist es wichtig, die Nahrungsmittel eine gewisse Zeit ruhen zu lassen, damit sie eine gleichmäßige Temperatur annehmen können.

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

Das Gemüse in eine geeignete feuerfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend im gewünschten Zeitraum garen. Rühren Sie das Gemüse zwei Mal während des Garens und ein Mal nach dem Garen um.
Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Lassen Sie das Gemüse abgedeckt ruhen.

Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Spinat	150	600	5 - 7	2 - 3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Brokkoli	300	600	8 - 9	2 - 3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300	600	7 - 8	2 - 3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	300	600	7½ - 8½	2 - 3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/ Mais)	300	600	7 - 8	2 - 3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (chinesisch)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.





Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

Das Gemüse in eine geeignete feuerfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30-45 ml (2-3 EL) Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend im gewünschten Zeitraum garen. Ein Mal während des Garens und ein Mal nach dem Garen umrühren.
Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Während der 3-minütigen Ruhezeit abdecken.



Hinweis

Das frische Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.



Hinweis

Frisches Gemüse sollte immer auf der höchsten Leistungsstufe des Mikrowellenherds (900 W) gegart werden.

Lebensmittel	Portions-größe (g)	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Brokkoli	250 500	3 - 4 6 - 7	3	Gleich große Röschen abschneiden. Stiele in die Mitte legen.
Rosenkohl	250	5 - 6	3	60 - 75 ml (5 - 6 EL) Wasser hinzugeben.
Möhren	250	4 - 5	3	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250 500	4-5 7-8	3	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Stiele in die Mitte legen.
Zucchini	250	3 - 4	3	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Scheiben bissfest kochen.
Auberginen	250	3 - 4	3	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250	3 - 4	3	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.
Pilze	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Die Pilze mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.





Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Zwiebeln	250	4 - 5	3	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.
Paprika	250	4 - 5	3	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.
Kartoffeln	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel zerteilen.
Kohlrabi	250	5 - 6	3	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis Eine große feuerfeste Glasschlüssel mit Deckel verwenden. (Beachten Sie, dass sich das Volumen von Reis während des Kochvorgangs verdoppelt.) Abgedeckt erhitzen. Nach Ablauf der Garzeit aber vor der Ruhezeit umrühren. Salz, Kräuter und Butter hinzugeben. Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.

Pasta Die Nudeln in eine große feuerfeste Glasschüssel geben. Etwas Salz in das Kochwasser geben und dann die Nudeln gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Gelegentlich während des Garens und nach dem Garen umrühren. Die Nudeln abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Weißer Reis (parboiled)	250 375	900	15 - 16 17½ - 18½	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250 375	900	20 - 21 22 - 23	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	900	16 - 17	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Maismischung (Reis + Getreide)	250	900	17 - 18	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250	900	10 - 11	5	1 l heißes Wasser hinzugeben.







Aufwärmen

Im Mikrowellenherd können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf dem Herd oder im Ofen benötigt wird.

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Sie erzielen bessere Ergebnisse, wenn Sie kleine Stücke aufwärmen. Sie können das Austrocknen der Nahrungsmittel während des Erhitzens vermeiden, indem Sie sie abdecken.

Leistungsstufen

Zum Erhitzen von Nahrungsmitteln können Sie verschiedene Leistungsstufen verwenden.
Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sehr schnell erhitzt werden (z. B. gefüllte Pasteten).

Umrühren

Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten ist es besonders wichtig, diese gelegentlich umzurühren.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von bestimmten Nahrungsmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung). Vermeiden Sie eine Überhitzung. Wenn Sie nicht sicher sind, welche Garzeit angemessen ist, wählen Sie lieber eine kürzere Garzeit. Falls erforderlich kann die Garzeit anschließend verlängert werden. Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind. Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Die empfohlene Ruhezeit nach dem Erhitzen beträgt 2 bis 4 Minuten.

Aufwärmen von Flüssigkeiten

Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Rühren Sie Flüssigkeiten während und nach dem Erhitzen stets um.
Halten Sie nach dem Ausschalten des Mikrowellenherds eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.





Aufwärmen von Babynahrung

Babynahrung

Sie sollten besonders vorsichtig sein, wenn Sie Babynahrung aufwärmen. Geben Sie die Babynahrung auf einen tiefen Porzellanteller. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Erhitzen umrühren. Lassen Sie die Babynahrung nach dem Erhitzen 2 -3 Minuten ruhen. Rühren Sie sie erneut um, und prüfen Sie die Temperatur. Die empfohlene Temperatur für Babymilch beträgt ca. 30 - 40 °C.

Babymilch

Füllen Sie die Milch in eine sterilisierte Glasflasche. Ohne Abdeckung aufwärmen. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Schütteln Sie die Flasche vor der Ruhezeit und dann nochmals, bevor Sie sie dem Baby geben. Überprüfen Sie die Temperatur von Babynahrung und -milch immer sehr sorgfältig.
Die empfohlene Temperatur für Babymilch beträgt 37°C.

Auftauen

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.
Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.
Legen Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel auf einen Teller ohne Abdeckung. Drehen Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit um, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst.
Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel kalt anfühlen.
Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können Sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.
Wenn sich Geflügel außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang (mit der Taste für **STOPP/ABBRECHEN**), und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.
Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist.
Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge.
Einzelheiten hierzu finden Sie in der Tabelle auf der folgenden Seite.



Hinweis

Flache Nahrungsmittelportionen lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Nahrungsmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel auftauen, die eine Temperatur von –18 bis –20 °C aufweisen.
Tiefgefrorene Nahrungsmittel sollten mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.







Lebensmittel	Portionsgröße	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Fleisch				
Hackfleisch	250 g 500 g	6 - 7 10 - 12	15 - 30	Das Fleisch auf einen Porzellanteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Schweinesteaks	250 g	7 - 8		
Geflügel				
Hähnchenteile	500 g (2 Stück)	12 - 14	15 - 60	Zunächst die Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten bzw. das ganze Hähnchen mit der Brust nach unten auf einen Porzellanteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Ganzes Hähnchen	1200 g	28 - 32		
Fisch				
Fischfilets	200 g	6 - 7	10 - 25	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines Porzellantellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Ganzer Fisch	400 g	11 - 13		
Obst				
Beeren	300 g	6 - 7	5 - 10	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller mit großem Durchmesser verteilen.
Brot				
Brötchen (je ca. 50g)	(2 Stück) (4 Stück)	1 - 1½ 2½ - 3	5 - 20	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier auf einen Porzellanteller legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Toast/Sandwich	250 g 500 g	4 - 4½ 7 - 9		





Schnell & Einfach

Butter zerlassen

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken.
30 bis 40 Sekunden lang bei 900 W erhitzen.

Schokolade schmelzen

100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben.
3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen.
Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren.

Kristallisierten Honig auflösen

20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben.
20 bis 30 Sekunden lang bei 300 W erhitzen.

Gelatine auflösen

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen.
Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines feuerfestes Glasgefäß geben.
1 Minute lang bei 300 W erhitzen.
Nach dem Schmelzen umrühren.

Glasur oder Zuckerguss zubereiten

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen. Die Glasur bzw. den Zuckerguss unabgedeckt in einer feuerfesten Glasschüssel bei 900 W erhitzen, bis die Glasur bzw. der Zuckerguss durchsichtig ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

Marmelade kochen

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große, feuerfeste Glasschüssel geben.
300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren.
Das Obst abgedeckt bei 900 W 10 bis 12 Minuten lang erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals umrühren.
Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen.
Lassen Sie die Marmelade bei aufgesetztem Deckel 5 Minuten lang ruhen.

Pudding kochen

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große, feuerfeste Glasschüssel mit Deckel geben.
Abgedeckt bei 900 W 6½ bis 7½ Minuten lang erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals umrühren.

Mandelblättchen rösten

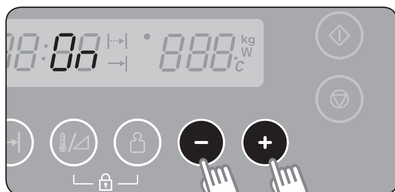
30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Porzellanteller verteilen.
Die Mandelblättchen 3½ bis 4½ Minuten bei 600 W erhitzen und dabei mehrmals umrühren.
Anschließend 2 bis 3 Minuten lang im Mikrowellenherd ruhen lassen.

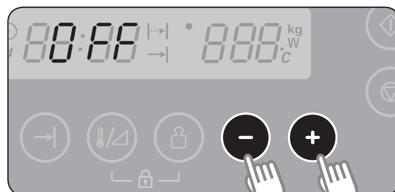




AUSSCHALTEN DES SIGNALTONS

Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton, und in der Anzeige blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“.





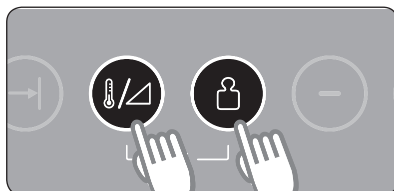
1 Um den Signalton auszuschalten, halten Sie beide **EINSTELLELEMENTE** (−)(+) gleichzeitig eine Sekunde lang gedrückt.

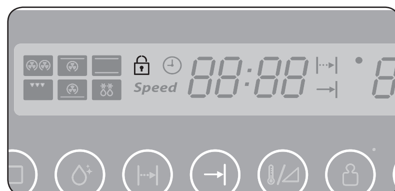
2 Um den Signalton auszuschalten, halten Sie erneut beide **EINSTELLELEMENTE** (−)(+) gleichzeitig eine Sekunde lang gedrückt.

KINDERSICHERUNG

Mit Hilfe der Kindersicherung können Sie das Bedienfeld sperren und so verhindern, dass der Mikrowellenherd unbeabsichtigt eingeschaltet wird.

Mikrowellenherd sperren

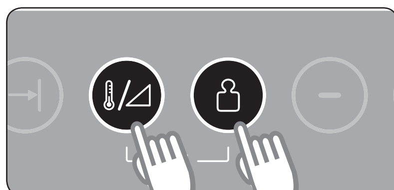


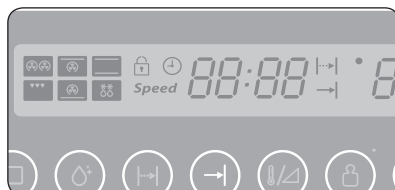


1 Halten Sie die Auswahltasten für die **TEMPERATUR/LEISTUNGSSTUFE** und das **GEWICHT** gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt.

2 Durch das Schloss-Symbol in der Anzeige wird angezeigt, dass alle Funktionen gesperrt sind.

Mikrowellenherd entsperren





1 Halten Sie die Auswahltasten für die **TEMPERATUR/LEISTUNGSSTUFE** und das **GEWICHT** gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt.

2 Das Schloss-Symbol wird ausgeblendet, und alle Funktionen sind wieder freigegeben.

FQ215G002_XEF_DE68-03869G_DE.indb 48 05/02/2013 19:45:21



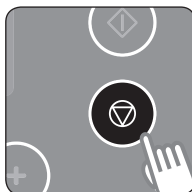
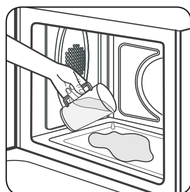
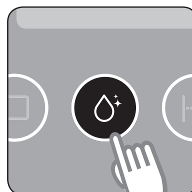
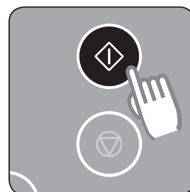




Reinigung und Pflege

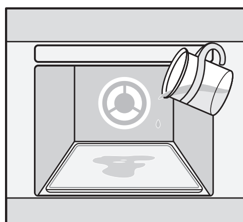
VERWENDEN DER DAMPFREINIGUNG

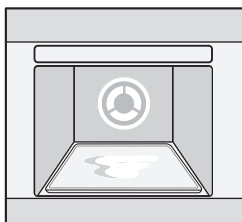
Mit Hilfe der Dampfreinigung können Sie den Mikrowellenherd in nur 15 Minuten reinigen. Das DAMPFREINIGEN selbst dauert dreieinhalb Minuten und die Standby-Zeit für den Vorgang beträgt elfeinhalb Minuten.

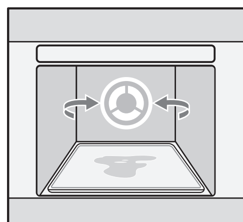





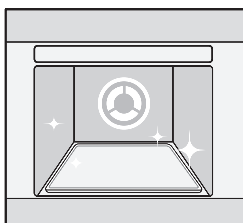
1 Drücken Sie die Taste für **STOPP/ABBRECHEN**.
► Gießen Sie ca. 100 ml Wasser auf den Boden des leeren Mikrowellenherds.

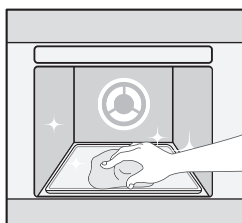
2 Drücken Sie zunächst die **DAMPFREINIGUNGSTASTE** und dann die **STARTTASTE**.
► Nach 15 Minuten schaltet sich der Herd automatisch aus. Wischen Sie den Herd mit einem trockenen Tuch aus.

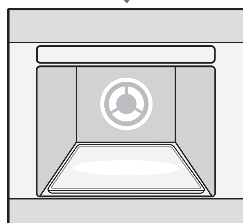













Wichtig

- Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Herd auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Verwenden Sie KEIN destilliertes Wasser.
- Aus Sicherheitsgründen ist der Einsatz von Hochdruckwasser- oder Dampfstrahlreinigern nicht möglich.





REINIGEN DER MIKROWELLE

Reinigen Sie den Mikrowellenherd regelmäßig, besonders die inneren und äußeren Oberflächen, die Herdtür und die Türdichtungen, damit sich keine Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
2. Entfernen Sie Spritzer oder Flecken an den Innenflächen mit einem Tuch und Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Nahrungsmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft auf den Boden des leeren Mikrowellenherds, und erhitzen Sie das Gerät zehn Minuten bei maximaler Leistung.
4. Reinigen Sie den Innenraum.


Wichtig

- Achten Sie besonders darauf, dass KEIN Wasser in die Belüftungsschlitze gelangt.
- Verwenden Sie NIEMALS Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel.
- Achten Sie IMMER auf saubere Türdichtungen, damit sich keine Schmutzpartikel ansammeln und die Tür ordnungsgemäß schließt.





Fehlerbehebung und Fehlercodes

LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENHERDS

Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden.

Wenn der Mikrowellenherd nicht ordnungsgemäß funktioniert, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und wenden Sie sich an ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Halten Sie dazu die folgenden Informationen bereit:

- Modell- und Seriennummer des Geräts (Diese finden Sie auf der Rückseite des Mikrowellenherds.)
- Gewährleistungsinformationen
- Klare Beschreibung des Problems

Wenn der Mikrowellenherd vorübergehend eingelagert werden muss, wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort aus. Staub und Feuchtigkeit können den Mikrowellenherd beschädigen.

FEHLERSUCHE

Wenn bei Ihrem Mikrowellenherd ein Problem auftritt, versuchen Sie es mit Hilfe eines der unten angegebenen Vorschläge zu lösen. Auf diese Weise ersparen Sie sich möglicherweise einen unnötigen Anruf beim Kundendienst.

Nahrungsmittel werden nicht gekocht

- Stellen Sie sicher, dass der Timer richtig eingestellt und die Taste „Start“ gedrückt wurde.
- Schließen Sie die Tür fest.
- Vergewissern Sie sich, dass keine Sicherung durchgebrannt und kein Unterbrechungsschalter ausgelöst wurde.

Nahrungsmittel werden entweder zu wenig oder zu sehr erhitzt

- Stellen Sie sicher, dass eine angemessene Garzeit eingestellt wurde.
- Stellen Sie sicher, dass eine angemessene Leistungsstufe eingestellt wurde.

Funkenbildung und Knistern (Lichtbogenbildung) im Garraum

- Vergewissern Sie sich, dass Sie mikrowellengeeignetes Geschirr ohne Metallverzierungen verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie keine Gabel oder andere Metallgegenstände im Mikrowellenherd vergessen haben.
- Wenn Sie Aluminiumfolie verwenden, stellen Sie sicher, dass sich diese nicht zu nah an den Innenwänden der Mikrowelle befindet.





Der Mikrowellenherd verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten

- Bei Betrieb des Mikrowellenherds kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen.
  Stellen Sie den Mikrowellenherd nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um diesen Effekt zu vermeiden.

Durch elektronische Störungen wird die ANZEIGE zurückgesetzt

- Ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

Kondenswasser im Garraum des Mikrowellenherds

- Dies ist normal. Wischen Sie das Kondenswasser einfach weg.

Der Ventilator bleibt nach dem Ausschalten der Mikrowelle eingeschaltet

- Dies ist normal. Der Kühlungsventilator kann bis zu drei Minuten nach dem Ausschalten des Herds eingeschaltet bleiben.

Luftströmung an der Herdtür und am Gehäuse

- Dies ist normal.

Lichtreflexe an der Herdtür und am Gehäuse

- Dies ist normal.

Entweichen von Dampf an der Herdtür oder den Belüftungsschlitzen

- Dies ist normal.

Klickende Geräusche während des Betriebs des Mikrowellenherds, insbesondere beim Auftauen

- Dies ist normal.

FEHLERCODE

Fehlercode	Allgemeine Funktionen
E 21	**TEMPERATURSENSOR OFFEN** Tritt auf, wenn der Temperatursensor während des Betriebs/Abbruchs mehr als 250 °C feststellt.
E 22	**TEMPERATURSENSOR KURZ** Tritt auf, wenn der Temperatursensor während des Betriebs/Abbruchs weniger als 5 °C feststellt.
E 24	**MEHR ALS 210 °C WÄHREND DES MIKROWELLENBETRIEBS** Tritt auf, wenn die Temperatur bei Mikrowellenbetrieb über 210 °C steigt (FEUER festgestellt).
E 09	**DAMPER S/W (SOFTWARE ZUR SPERRUNG DER HERDTÜR)** Tritt auf, wenn die SOFTWARE ZUR SPERRUNG DER HERDTÜR 2 Minuten lang nicht feststellen kann, ob eine Freigabe oder Sperrung erfolgen soll.







Technische Daten

TECHNISCHE DATEN

Samsung ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Modell	**FQ215**
Eingangsspannung und Frequenz	230 V~, 50 Hz
Stromverbrauch Maximale Leistung Mikrowellenherd Oberes Heizelement Unterhitze Doppelter Umluftbetrieb	 3150 W 1650 W 2800 W 1000 W 3000 W
Ausgangsleistung	100 W/900 W (IEC705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Magnetfeldröhre	OM75P (20)
Kühlungsverfahren	Kühlungsventilatormotor
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum (netto)	 596 x 460 x 520 mm 429 x 229 x 430 mm
Fassungsvermögen	42 Liter
Gewicht Netto Verpackungsgewicht	 Ca. 37 kg Ca. 46 kg





Notizen










Notizen










Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min.) aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. € 0,42/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726-7864) only from land line, (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code-Nr.: DE68-03869G

